

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:

**“SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS COMO BASE PARA LA
FIJACIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS PLATOS DE COMIDA DEL
RESTAURANTE REY MARISCOS”**

PRESENTADO POR:

GONZÁLEZ CRUZ, CRISTIAN ANDRÉS

MARTÍNEZ RAMOS, GIOVANNI JOSÉ

ZALDAÑA LÓPEZ, DINA ELISETH

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADO(A) EN CONTADURÍA PÚBLICA

DOCENTE ASESOR:

LIC. CARLOS ERNESTO RAMÍREZ

OCTUBRE DE 2025

CIUDAD UNIVERSITARIA DR. FABIO CASTILLO FIGUEROA,
SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA.

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector:	Msc. Juan Rosa Quintanilla Quintanilla
Vicerrectora Académica:	Dra. Evelyn Beatriz Farfán Mata
Secretario General:	Lic. Pedro Rosalío Escobar Castaneda

AUTORIDADES FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

Decana:	Licda. Celina Amaya de Calderón
Secretario:	Lic. Juan Pablo Marín
Coordinador General de Procesos de Grado:	Maf. Ronald Edgardo Gálvez Rivera
Director de la Escuela de Contaduría Pública:	Msc. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
Coordinador de Procesos de Grado de la Escuela de Contaduría Pública:	Lic. Abraham de Jesús Ortega Chacón
Docente Asesor:	Lic. Carlos Ernesto Ramírez
Tribunal Evaluador:	Msc. Jorge Luis Martínez Bonilla
	Lic. Nelson Mauricio Herrera Rodríguez
	Lic. Carlos Ernesto Ramírez

Octubre de 2025

San Salvador, El Salvador, Centroamérica.

AGRADECIMIENTOS

Le agradezco primeramente a Dios que me dio la fortaleza para cumplir exitosamente todas mis metas y permitirme llegar a este momento, a mi familia, especialmente a mis padres por su apoyo constante tanto emocional como financiero a lo largo de estos cinco años, a mis compañeros con los que trabajé en las diferentes clases, con los que aprendí a ser mejor persona, a mis compañeros de trabajo de investigación por su esfuerzo, dedicación y compromiso, y finalmente a nuestro asesor, Carlos Ernesto Ramírez, por su guía y apoyo en las etapas de este trabajo.

Cristian Andrés González Cruz

Agradezco profundamente a Dios, quien me ha dado sabiduría y fuerza para culminar con éxito una etapa más en mi vida. A mis padres y hermanos, por brindarme todo lo necesario a lo largo de este camino y por siempre estar a mi lado, impulsándome a seguir adelante incluso en los momentos más difíciles; a mis amigos, quienes siempre me han motivado y me han ofrecido su apoyo incondicional. A mis compañeros del trabajo de investigación y a nuestro asesor por todo su apoyo, orientación y dedicación que han sido fundamentales en este proceso.

Giovanni José Martínez Ramos

Agradezco a Dios, primeramente, por ser mi guía y fortaleza a lo largo de mi carrera universitaria. Doy gracias a mis padres, Rigoberto Zaldaña y Edith López, así como a mis hermanos y familia, quienes, en todo momento, brindaron todo su apoyo incondicional. A los docentes por la enseñanza que ha sido fundamental para mi crecimiento académico profesional. A mis compañeros de trabajo de investigación por su apoyo y desempeño. A nuestro asesor, Carlos Ernesto Ramírez, por su tiempo y paciencia durante todo este proceso. A la Universidad de El Salvador, por abrir sus puertas y haberme dado la oportunidad de hacer posible mis sueños y objetivos como futuro profesional.

Dina Eliseth Zaldaña López

ÍNDICE

CONTENIDO	Nº DE PÁG.
RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y MARCO TEÓRICO.	1
1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA POR LA FALTA DE UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS	1
1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA	4
1.3 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	4
1.3.1 Novedoso	4
1.3.2 Viabilidad y Factibilidad	4
1.3.3 Relevancia Social y Beneficiarios	4
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	5
1.4.1 General	5
1.4.2 Específicos	5
1.5 HIPÓTESIS	6
1.6 LIMITACIONES	6
1.7 SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE REY MARISCOS	6
1.7.1 Antecedentes	6
1.7.2 Productos que ofrece	8
1.7.3 Proveedores	8
1.8 GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES	8
1.8.1 Antecedentes de los restaurantes en El Salvador	8
1.8.2 Tipos de restaurantes	9
1.8.3 Permisos para iniciar restaurantes en El Salvador	11

1.9	GENERALIDADES DE LA CONTABILIDAD EN LOS RESTAURANTES	12
1.9.1	Importancia	12
1.9.2	Usos de la información que proporciona la contabilidad	12
1.10	COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LOS RESTAURANTES	14
1.10.1	Elementos del costo	14
1.10.2	Almacenes en los restaurantes.	16
1.10.3	Personal involucrado en la elaboración de alimentos y bebidas.	17
1.10.4	Gerencia de alimentos y bebidas.	17
1.11	SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS	18
1.11.1	Sistema periódico de acumulación de costos	18
1.11.2	Sistema perpetuo de acumulación de costos	18
1.11.3	Hoja de costos por órdenes de producción	20
1.12	SISTEMAS DE COSTEO	20
1.12.1	Absorción	21
1.12.2	Variable	21
1.12.3	Comparación entre costeo absorbente y variable	21
1.12.4	Clasificación según el momento en que se determinan los costos	24
1.13	EL PRECIO	25
1.13.1	Tipos de precios	25
1.13.2	Metodologías para determinar los precios	26
1.14	PRINCIPALES CONCEPTOS	28
1.15	LEGISLACIÓN APLICABLE	32
1.16	NORMATIVA TÉCNICA	37
CAPITULO II:	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	42
2.1	ENFOQUE Y TIPO DE LA INVESTIGACIÓN	42
2.1.1	Enfoque	42
2.1.2	Tipo de investigación	42

2.2	DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL	43
2.2.1	Espacial	43
2.2.2	Temporal	43
2.3	SUJETOS Y OBJETO DE ESTUDIO	43
2.3.1	Unidad de análisis	43
2.3.2	Unidad de estudio	43
2.4	VARIABLES E INDICADORES	43
2.5	TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS	44
2.5.1	Técnicas	44
2.5.2	Instrumentos	45
2.6	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INVESTIGACIÓN	46
2.7	DIAGNÓSTICO	46

**CAPITULO III: SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LA
PRODUCCIÓN DE PLATOS DE COMIDA DIVERSOS A BASE DE MARISCOS.**

50

3.1	PLANTEAMIENTO DEL CASO	50
3.2	ESTRUCTURA PLAN DE SOLUCIÓN DE CASO PRÁCTICO	52
3.3	CASO PRÁCTICO SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LA PRODUCCIÓN PLATOS DE COMIDA PARA EL RESTAURANTE REY MARISCOS	53
3.3.1	Propuesta de compra de insumos	54
3.3.3	Merma y rendimiento de los ingredientes	57
3.3.4	Recetas estandarizadas	59
3.3.5	Requisición de materiales	72
3.3.6	Mano de obra directa	81
3.3.7	Costos indirectos de fabricación	86
3.3.8	Costos de producción	94
3.3.9	Catálogo de cuentas	113

3.3.10	Determinación de precios de venta	121
CONCLUSIONES		125
RECOMENDACIONES		126
BIBLIOGRAFÍA		127
ANEXOS		130

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	Principales proveedores del restaurante Rey Mariscos	9
TABLA 2	Tipos de restaurante	10
TABLA 3	Ley de Impuesto sobre la Renta	32
TABLA 4	Código Tributario	34
TABLA 5	Código de Trabajo	35
TABLA 6	Ley del Seguro Social y su Reglamento	36
TABLA 7	Ley Integral del Sistema de Pensiones	36
TABLA 8	Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades. Sección 13: Inventarios	37
TABLA 9	Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (APPCC)	39
TABLA 10	Marco Integrado de Control Interno – COSO	41
TABLA 11	Operacionalización de las variables	45
TABLA 12	Presentaciones, precios y marcas sugeridas para la adquisición de insumos	55
TABLA 13	Recepción de las ordenes	57
TABLA 14	Guía de mermas de frutas y verduras	59
TABLA 15	Receta estándar cóctel de camarones en salsa rosada	61
TABLA 16	Receta estándar lonja empanizada	62
TABLA 17	Receta estándar mariscada	63

TABLA 18	Receta estándar ceviche de pescado	65
TABLA 19	Receta estándar camarones al ajillo	66
TABLA 20	Receta estándar arroz	67
TABLA 21	Receta estándar ensalada fresca	68
TABLA 22	Inventario inicial al 01 de septiembre de 2024	69
TABLA 23	Detalle de compra de materia prima	70
TABLA 24	Requisición de materiales para producción de coctel de camarones	72
TABLA 25	Requisición de materiales para producción de lonja empanizada	73
TABLA 26	Requisición de materiales para producción de mariscada	74
TABLA 27	Requisición de materiales para producción de ceviche	75
TABLA 28	Requisición de materiales para producción de camarones al ajillo	76
TABLA 29	Requisición de materiales para producción de arroz	77
TABLA 30	Requisición de materiales para producción de ensalada	78
TABLA 31	Consumo de materia prima durante el mes de septiembre	79
TABLA 32	Planilla de salarios correspondientes al mes de septiembre de 2024	81
TABLA 33	Planilla de cotizaciones patronales del mes de septiembre de 2024	82
TABLA 34	Costo de la mano de obra directa	83
TABLA 35	Reporte de horas trabajadas por día	84
TABLA 36	Detalle de costos variables mensuales	85
TABLA 37	Asignación de los costos indirectos de producción variables entre áreas del restaurante	86
TABLA 38	Detalle de depreciación mensual de maquinaria y equipo del área de producción	86
TABLA 39	Asignación mensual de vacaciones	87
TABLA 40	Asignación mensual de aguinaldos	87
TABLA 41	Distribución de los costos indirectos de fabricación	88

TABLA 42	Hoja de costos por orden de trabajo: coctel de camarones	94
TABLA 43	Hoja de costos por orden de trabajo: lonja empanizada	95
TABLA 44	Hoja de costos por orden de trabajo: mariscada	96
TABLA 45	Hoja de costos por orden de trabajo: ceviche de pescada	97
TABLA 46	Hoja de costos por orden de trabajo: camarones al ajillo	98
TABLA 47	Hoja de costos por orden de trabajo: arroz	99
TABLA 48	Hoja de costos por orden de trabajo: ensalada	100
TABLA 49	Detalle de precios de venta de cada plato de comida producido	119
TABLA 50	Promedio de precio de venta de los competidores	119
TABLA 51	Ajuste de precio en base al promedio del mercado	120

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1	Esquema de sistemas para determinar costos	32
-----------------	--	----

RESUMEN EJECUTIVO

En la actualidad muchos emprendedores deciden incursionar en el negocio de los restaurantes debido a la oportunidad que esto representa para ofrecer diversidad de productos gastronómicos. Sin embargo, una de las problemáticas que presentan los propietarios, como es el caso del restaurante Rey Mariscos, es que no cuentan con un mecanismo formal que les permita determinar cuánto les cuesta elaborar sus productos por lo que los precios de venta determinados para estos productos pueden ser incorrectos.

El propósito del presente documento es presentar un sistema de acumulación de costos bajo el método directo con el fin de reunir los costos asociados a la producción de un plato de comida dentro del restaurante Rey Mariscos para poder utilizarlos como la base para fijar los precios de venta con los que serán presentados a los consumidores.

La investigación se realizó utilizando un enfoque cualitativo basado en el método hipotético deductivo a través del cual se pudo recolectar información relevante sobre las opciones de costeo que ofrece la contabilidad de costos y la importancia que tiene aplicar una dentro de los establecimientos.

A través de una entrevista dirigida al contador y al propietario del restaurante Rey Marisco se pudo determinar que no se consideran todos los elementos que intervienen en la producción de cada plato de comida para establecer los costos totales de producción por lo que los precios de venta se fijan sin tener la certeza de que realmente se están obteniendo beneficios económicos.

Con la información obtenida se presenta un caso práctico donde se propone el registro del costo de la materia prima utilizando recetas estandarizadas para cada elemento del plato de comida, el de la mano de obra a través de tarjetas de tiempo y costos indirectos de fabricación para determinar el costo de producción total.

INTRODUCCIÓN

El propósito de esta investigación es proporcionar un sistema de acumulación de costos adaptado a restaurantes, con el fin de establecer un método efectivo de costeo que permita calcular de manera precisa el costo de cada plato de comida. La característica principal de la problemática es que los restaurantes que presentan la dificultad en identificar correctamente el proceso de productivo, es como consecuencia de no implementar una contabilidad de costos. Por lo tanto, la investigación se desarrolla bajo los siguientes puntos:

El capítulo I, presenta el planteamiento del problema, donde se explica como la falta de una contabilidad de costos y herramientas como un sistema de acumulación por órdenes de trabajo, dificulta la identificación de los costos de producción generados al momento de la elaboración de los platos de comida dentro del restaurante, ocasionando que no se consideren al momento de fijar precios de venta.

En el capítulo II, se presenta la metodología de la investigación, abordando tanto el enfoque como el tipo de estudio realizado. Se identifica la unidad de análisis, que consistió en el dueño y contador del restaurante quienes aportaron información clave sobre la problemática, además se especifican las técnicas e instrumentos utilizados en el proceso de investigación.

Por último, en el capítulo III, se presenta la propuesta de un sistema de acumulación de costo por órdenes de trabajo, con el fin de que el restaurante tenga una herramienta adecuada para determinar los costos de cada plato de comida y que sirva de base para determinar precios de venta.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y MARCO TEÓRICO.

1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA POR LA FALTA DE UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

Rey Mariscos es un restaurante del municipio de La Libertad Sur fundado en 2017 bajo el concepto de ofrecer platos a base de pescados y mariscos frescos. El buen sabor que ofrecen en los diferentes platos de su menú les permitió expandir su negocio.

Desde el inicio de sus operaciones la entidad únicamente ha llevado de manera formal una contabilidad financiera que le ha servido para brindarle información sobre su situación financiera al final de cada periodo y a dar cumplimiento a las disposiciones legales y fiscales, no así una contabilidad de costos lo que ocasiona que no se tenga conocimiento del costo unitario total de los alimentos que producen.

En relación con los precios iniciales el negocio realizó un sondeo en la zona de El Puerto de La Libertad con el propósito de verificar los precios de los platos de pescados y mariscos más conocidos en El Salvador tales como: mariscada, camarones al ajillo, lonja empanizada, pescado rellenos y coctel de camarones. Basándose en los resultados de dicha investigación, se determinaron los precios de venta de los platos de comida, sin considerar los costos de fabricación asociados con cada uno de ellos.

La falta de un sistema de acumulación de costos efectivo dentro del restaurante reduce las oportunidades de identificar áreas donde reducir costos innecesarios o mejorar la eficiencia operativa, así como la de incluir la optimización de procesos, la reducción de desperdicios, la negociación con proveedores y la identificación de oportunidades de automatización.

Actualmente, la entidad no tiene grandes utilidades y suelen enfrentar problemas con los inventarios de materia prima y la identificación de costos en mano de obra y costos indirectos de fabricación.

La entidad no tiene un sistema de control interno formal donde tenga establecido por escrito normas y procedimientos para el manejo y control de las materias primas que garanticen la integridad e inocuidad de estas ante los consumidores, por ejemplo, no se tiene la temperatura normada al almacenar alimentos. La correcta monitorización de temperatura es una de las mejores formas de asegurarse que los alimentos que se sirven a los comensales están libres de cualquier contaminación. Actualmente no tienen en cuenta las temperaturas ideales, 4°C o menos para refrigerar y -18°C para congelar.

En el proceso de recepción de materias primas no se realizan procedimientos que obliguen a que las materias primas sean sometidas a un análisis organoléptico, es decir, un análisis que esté basado en el color, sabor, textura y aroma con el propósito de evaluar el estado y la calidad de cada una de ellas. El restaurante no está familiarizado con la importancia y los beneficios de realizar estas pruebas, la materia prima tras comprarse se guarda directamente en la refrigeradora y en el almacén.

En el área de almacenamiento, el restaurante no cuenta con una persona encargada de llevar a cabo inventarios de materia prima disponible, situación que pone en desventaja a la entidad ya que existen días en los que se tiene un exceso de materia prima, generando desperdicios ya que los insumos al ser de carácter perecedero se echan a perder, mientras que otros días sucede lo contrario, el personal de cocina no encuentra suficiente materia prima para preparar los platos solicitados por los clientes. El control de inventario con el que cuenta es una lista detallada en donde se incluyen todos los suministros necesarios

para la elaboración de los productos, dejando de lado aspectos importantes como controles para monitorear y gestionar el inventario de materia prima disponible en el almacén, así como una adecuada separación de alimentos perecederos y no perecederos

Los costos de la mano de obra directa comprenden los salarios, las prestaciones laborales como la seguridad social, aguinaldo y las vacaciones, además del pago de horas extras para aquellos empleados directamente involucrados en la producción de alimentos, como chefs, cocineros y ayudantes de cocina. Debido a que el restaurante lleva una contabilidad financiera en lugar de una contabilidad de costos, los salarios de estos empleados se registran bajo el rubro de "gastos de administración". Esto implica que no sean considerados para la determinación de los costos de producción.

El restaurante no ha categorizado adecuadamente estos costos indirectos de fabricación que están asociados al costo de la producción del plato de comida, como los relacionados con seguridad, alquiler del local, servicios básicos y suministro de gas, y los registra en el rubro de "gastos de venta".

Actualmente, el restaurante con el precio de venta de cada plato de comida únicamente pretende recuperar el costo de los productos que se utilizaron para preparar el plato y añadir un margen de beneficio económico. Es fundamental tener en cuenta todos los costos involucrados en la fabricación de un producto para establecer precios de venta. Sin embargo, el restaurante no toma en cuenta los costos de la mano de obra directa ni los costos indirectos de fabricación lo que reduce las oportunidades de determinar si el precio que se ha establecido para cada venta resulta en pérdida o si existen la oportunidad de obtener más beneficios económicos.

1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

¿De qué manera se ve afectada la determinación de costos unitarios y total de producción de los platos de comida diversos con base de marisco que ofrece el restaurante por la falta de un sistema de acumulación de costos y como este influye en la fijación de precios?

1.3 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

1.3.1 Novedoso

La investigación es novedosa porque aborda específicamente los costos de producción para platos de comida elaborados con mariscos. Si bien se han realizado estudios previos que abordan la propuesta de un sistema de costos, éstos tienden a centrarse en otros tipos de alimentos. Además, se analizaron los costos de producción del restaurante, donde se establecieron los costos como base para la fijación de precios de venta.

1.3.2 Viabilidad y Factibilidad

La investigación se considera factible porque se cuenta con bibliografía específica que trata sobre los costos de producción en alimentos, así mismo se tuvo acceso a una empresa del sector alimenticio que brindo información sobre sus actividades en el manejo de sus costos. Y el equipo de investigación conto con los recursos temporales y financieros para llevar a cabo la investigación.

1.3.3 Relevancia Social y Beneficiarios

El principal beneficiario de la investigación fue el contador del restaurante Rey Mariscos con la correcta herramienta para el cálculo de los costos unitarios de los

alimentos producidos obtuvo una clara identificación de los tres elementos fundamentales del costo: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. De igual manera, el propietario, mediante la implementación del sistema de costos, pudo optimizar la reducción de desperdicios., mejorar la eficiencia de los procesos de producción e identificar áreas donde reducir costos innecesarios. Así mismo, la presente investigación puede ser útil para profesionales ejercientes y futuros estudiantes que quieran consultar sobre el rubro de la contabilidad de costo.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 General

Contribuir con el restaurante Rey Mariscos en proponer un sistema de acumulación de costos bajo el método directo que permita calcular y asignar de manera precisa los costos de producción a cada plato de comida preparado con base a mariscos y así, establecer la fijación de precios que aseguren la rentabilidad del negocio.

1.4.2 Específicos

- Estandarizar las recetas de los principales platos de comida que el restaurante elabora con el objetivo de fijar cantidades y tiempos para procesarlos y asimismo, ahorrar tiempo al identificar procesos duplicados, lo que hará más eficiente la elaboración de los platos.
- Proponer como base para la asignación de los costos indirectos de producción de platos de comida diversos las horas de mano de obra directa.

- Diseñar y aplicar un catálogo contable enfocado en las principales cuentas que servirán para el registro de los elementos del costo de producir comida con base a mariscos.

1.5 HIPÓTESIS

El sistema de acumulación de costos dentro del restaurante permite una correcta asignación de los costos de producción a los platos de comida, así como la fijación de precios basados en estos costos.

1.6 LIMITACIONES

- La falta de disponibilidad inmediata para realizar la entrevista al contador, ya que se debe realizar en un periodo específico para poder continuar con la investigación.
- Restricción al área de inventarios, esto impidió tener una visión clara sobre el manejo e identificación de los costos y como son tratados contablemente en el restaurante.

1.7 SITUACIÓN ACTUAL DEL RESTAURANTE REY MARISCOS

1.7.1 Antecedentes

Rey Mariscos es un restaurante fundado en febrero de 2017 en la tienda de conveniencia de una gasolinera ubicada en Santa Tecla, distrito de La Libertad Sur, con el propósito de ofrecer al público únicamente ceviches y cocteles. En septiembre de ese mismo año, el establecimiento trasladó sus operaciones a media cuadra del Centro Recreativo El Cafetalón, cambio que provocó que sus ventas disminuyeran y que únicamente generaran ingresos para mantenerse.

Tomando en cuenta propuestas de algunos clientes, se agregaron al menú platos fuertes donde los pescados y mariscos eran los ingredientes principales, lo que les permitió incrementar sus ingresos y establecerse como un restaurante.

En marzo de 2018, tuvieron la oportunidad de ampliar sus instalaciones, lo cual benefició al restaurante al atraer a un mayor número de clientes. En septiembre de ese mismo año, la administración decidió abrir nuevamente operaciones en la tienda de conveniencia de la gasolinera donde habían iniciado, con el propósito de mantener la idea de negocio original de ofrecer únicamente ceviches y cocteles. Esta estrategia les permitió en su momento ampliar su presencia y atender a clientes en diferentes ubicaciones.

En septiembre de 2019 debido a un cambio de administración tuvieron que retirarse de la gasolinera, quedando con una sucursal, y por los efectos de la pandemia de COVID-19 en marzo de 2020 con las medidas tomadas por el gobierno, como la cuarentena, se produjo una baja en la cantidad de los clientes, lo que obligó al restaurante a cerrar actividades. Sin embargo, en respuesta a la demanda de los clientes, se implementó un servicio de entrega a domicilio como nueva estrategia de ventas, permitiendo así mantener los ingresos y la continuidad operativa hasta la normalización de la situación. Posteriormente a la reapertura gradual de la economía, la administración reanudó operaciones en el restaurante y se estableció nuevamente en la misma tienda de conveniencia de la gasolinera, manteniendo ambos establecimientos en funcionamiento hasta la fecha.

En 2021 se hizo una remodelación de ampliación en el restaurante donde se le dio una presentación totalmente diferente y se decidió contratar a más personas para atender a los clientes y mantener una mejor calidad en su menú.

1.7.2 Productos que ofrece

Los productos que el restaurante ofrece al cliente son:

- Ceviches/cocteles de conchas, camarón, pescado, mixtos
- Platos fuertes completos de pescado frito, carne asada.
- Mariscadas.
- Churrascos.
- Complementos (pan, tostados, galletas, extras)
- Bebidas (alcohólicas y sin alcohol).

1.7.3 Proveedores

Los proveedores son importantes al suministrar la materia prima que se requiere para la producción de los platos de comida en el restaurante Rey Mariscos. En la tabla 1 se muestran los principales proveedores con los que cuenta el restaurante.

1.8 GENERALIDADES DE LOS RESTAURANTES

1.8.1 Antecedentes de los Restaurantes en El Salvador

En el país actualmente existen restaurantes formales e informales, lo que refleja la evolución, el crecimiento y la importancia de este sector a nivel nacional, y como este impacta directamente en la economía de muchos hogares salvadoreños creando fuentes de empleo directos e indirectos. El sector restaurante se encuentra presente en las tres zonas geográficas del país, aunque la mayoría de los restaurantes se ha concentrado en el área

Tabla 1

Principales proveedores del restaurante Rey Mariscos

Proveedores	Insumo/materia prima
Distribuidora AXBEN, S.A. DE C.V.	Envases foam, envases plásticos, bandejas de plástico, bandeja foam, tarrina con bisagra, platos plástico-transparentes, vasos, cubiertos, entre otros.
La Constancia	Cervezas (Pilsener, Golden Extra, Golden, Michelob Ultra, Corona Extra), bebidas carbonatadas (sodas uva, fresa, crema soda, coca cola sin azúcar, coca cola tradicional, Sprite), jugos del valle en sus distintas variedades, bebidas energéticas (Powerade) y agua purificada (botellitas).
Distribuidora EDT, S.A. DE C.V.	Bebidas (Cerveza, bebidas carbonatadas y néctares)
El Baratillo Santa Tecla	Insumos de cocina (Consomés, sal, azúcar, salsitas de tomate, jugos de tomate, pimientas, aceites, entre otros)
Tropigas El Salvador	Gas licuado
Jugos Roy	Jugos (coco y naranja)
Sra. Aida del Carmen	Mariscos (Crustáceos, moluscos, univalvos, cefalópodos)
Mercado de Santa Tecla	Verduras (Tomates, pimientos, cebolla, perejil, ajos, cilantro, pepinos, entre otros)

Nota: Se detallan los nombres de los proveedores junto a los insumos que le proporcionan al restaurante. Datos tomados del restaurante Rey Mariscos.

metropolitana de San Salvador y los que tienen más demanda son los mariscos, las carnes, comida china y los platillos típicos. (Restaurantes Salvadoreños, 2019)

1.8.2 Tipos de Restaurantes

Cada restaurante tiene sus propias cualidades especiales y cosas que lo hacen destacar, sin embargo, todos están diseñados para ofrecer un servicio específico. En la tabla 2 se muestran los tipos de restaurantes por concepto más populares.

Tabla 2*Tipos de restaurantes*

Tipo de restaurante	Descripción
Gourmet	Es un lugar que destaca por la presencia de alimentos de alta calidad, preparados con técnicas culinarias de vanguardia y que cuenta con un servicio eficiente y sofisticado.
Familiar	Como su nombre lo indica, un restaurante familiar se caracteriza por contar con un menú accesible y sencillo, además un ambiente acogedor y apto para toda la familia.
Buffet	Este concepto nació en los 70 en los grandes hoteles para servir a grandes grupos de personas sin necesidad de personal numeroso.
Temático	Se suele destacar por el tipo de propuesta gastronómica internacional que sirve: italiana, francesa, japonesa, china entre otras
Comida rápida o fast food	Son restaurantes que se caracterizan por la estandarización en el proceso de sus alimentos y servicio.
Fusión	Esta clase de restaurante nació a partir de la mezcla de dos o más tipos de gastronomía de diversos países
Para llevar o Take away	Los restaurantes Take away se caracteriza principalmente por ofrecer platillos que pueden consumirse fuera del establecimiento.
De autor	La cocina innovadora basada en la experiencia del chef, es decir, la comida de autor tiene un estilo único y personal sin considerar las técnicas culinarias habituales.

Nota: se detallan los tipos de restaurantes y se menciona lo que lo distinguen unos de otros. Información tomada de (rappi, 2023)

1.8.3 Permisos para Iniciar Restaurantes en El Salvador

Para implementar un negocio de comida o un restaurante es necesario realizar trámites previos, a fin de contar con el debido funcionamiento de este tipo de establecimientos, lo cual debe gestionarse ante el Ministerio de Salud. (Gold Service, S.A. de C.V., 2023)

Según el Acuerdo No. 390 – Norma Técnica para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento del Ministerio de Salud (MINSAL) la persona natural o jurídica que sea propietaria de un establecimiento de comida y requiera de permisos para su funcionamiento debe ingresar en el Sistema de Permiso Sanitario (SPS) o presentar en la Dirección de Salud Ambiental (DISAM) o a sus regionales lo siguiente:

- Declaración Jurada por el Ministerio de Salud
- Ficha sanitaria, de acuerdo con el tipo de establecimiento mediante el cual presenta autoevaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento para lo cual solicita el permiso.
- Comprobantes del pago de arancel.
- Formato de solicitud
- Copia del Documento Único de Identificación del representante legal o persona natural, en el caso de extranjeros carné de residente o pasaporte.
- Copia de Escritura de Constitución de sociedad.
- Certificados de salud de los manipuladores de alimentos

(Ministerio de Salud, 2022)

1.9 GENERALIDADES DE LA CONTABILIDAD EN LOS RESTAURANTES

1.9.1 Importancia

La contabilidad de costos es una rama de la contabilidad, que permite el control de los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra y los costos generales de producción), facilitando la determinación de los costos totales y los costos unitarios de fabricación, y de esta misma manera ayuda a la toma de decisiones que permiten mejorar los resultados finales como lo es la rentabilidad del negocio. (Altahona, 2009, pág. 2)

En cualquier negocio, incluyendo el sector gastronómico implementar una contabilidad efectiva en restaurantes y negocios de alimentos puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso financiero. Al igual que en cualquier negocio implica llevar un control detallado de ingresos, gastos, costos, inventarios, activos y pasivos y otros aspectos financieros lo que permite tomar decisiones financieras informadas sobre precios de menús, control de costos, inversiones, endeudamiento, expansión y estrategias del negocio. (Contabilidadfinanzas.com, s.f.)

1.9.2 Usos de la información que proporciona la contabilidad

Los principios de la contabilidad de costos se han desarrollado para permitirles a los fabricantes procesar los diversos costos asociados con la manufactura y proporcionar características integradas de control. La información producida por un sistema de contabilidad o procedimiento de costos ofrece una base para determinar los costos y los precios de venta de los productos, y ayuda a la gerencia a planear y controlar las operaciones.

La información del costo unitario también es útil para tomar decisiones importantes de marketing como:

- **Determinar el precio de venta de un producto.** Conocer el costo de manufactura de un producto ayuda a determinar el precio de venta que se desea. Debería ser lo suficientemente alto como para cubrir el costo de producción del artículo y los gastos de marketing y administrativos que se le atribuyen, así como para generar una utilidad satisfactoria para los propietarios.
- **Afrontar a la competencia.** Si un competidor cotiza un producto, la información detallada relacionada con los costos unitarios se puede utilizar para determinar si el problema se resolvería al reducir el precio de venta, los gastos de producción y de venta atribuibles al producto, o con alguna combinación de lo anterior que dé como resultado ventas rentables.
- **Licitación de contratos.** Numerosos fabricantes deben enviar ofertas competitivas para que les otorguen los contratos. Conocer los costos unitarios atribuibles a un producto específico es importante para determinar el precio de la oferta.
- **Analizar la rentabilidad.** La información del costo unitario le permite a la gerencia o dirección determinar el importe de utilidad que genera cada producto, con lo cual se reasignan los recursos que se destinan a una producción determinada a aquellos que sean más rentables. Sin embargo, no es poco común para las empresas retener una cierta línea de productos, conocida como líder en pérdidas,

que genera una utilidad muy baja o incluso una pérdida, con la finalidad mantener la diversidad de productos que atraen a aquellos clientes que también compran los artículos más rentables.

- **Valorización de inventarios:** La contabilidad de costos entrega información que permite la valorización de mercaderías, materiales, materia prima, artículos en proceso de fabricación y artículos terminados, con el propósito de conocer el monto de la inversión en inventarios para una adecuada administración de recursos. Esta información es también de interés para el fisco por el efecto que tienen en las utilidades los valores calculados en activos. (Vanderbeck & Mitchell, 2017, pp. 5-6)

1.10 COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LOS RESTAURANTES

1.10.1 *Elementos del Costo*

El costo de producción es el conjunto de gastos que una empresa incurre para fabricar un producto o proporcionar un servicio, en la mayoría de los restaurantes, gran parte del presupuesto incluye los elementos que se mencionan a continuación:

- **Materia prima directa**

Constituye el insumo esencial sometido a procesos de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado o semielaborado. Se caracteriza por ser fácilmente identificable y cuantificable en el producto elaborado. (Colín, 2019, p. 72)

- **Mano de obra**

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Los sueldos, salarios y prestaciones del personal de fabricación, que paga la empresa; así como todas las obligaciones a que den lugar, son el costo de la mano de obra; este costo debe clasificarse de manera adecuada, como costo de mano de obra directa (MOD) y pasan a integrar el segundo elemento del costo de producción. (Colín, 2019, p. 77)

- **Costos indirectos de fabricación**

Se designa con el nombre de cargos indirectos (CI) al conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de las materias primas y que no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centros de costos determinados.

Los cargos indirectos representan el tercer elemento del costo de producción y pueden referirse a los siguientes conceptos:

Materia prima indirecta (MPI): Materiales que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación, para su cambio físico y/o químico, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, por ejemplo, las especias y condimentos en los platos de comida.

Mano de obra indirecta (MOI): Son los salarios, prestaciones y obligaciones correspondientes a todos los trabajadores y empleados, cuya actividad no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados: Vigilantes, encargados de limpieza, etcétera.

Erogaciones fabriles: son todos aquellos costos que se refieren a diversos servicios, como renta, teléfono, conservación y mantenimiento de terceros, etc., correspondientes al área de producción. (Colín, 2019, p. 94)

1.10.2 Almacenes en los restaurantes.

Dentro de las funciones que más se complican en un restaurante está el control y el registro de mercancías en el almacén, ya que en él se maneja una gran cantidad de productos de muy diversas naturalezas y de muy diferentes rotaciones y caducidades. El costo de los inventarios está relacionado con la capacidad ociosa de la producción, por tanto, es necesario saber que existen principios generales para el abastecimiento, éstos son:

- Conocer el momento de entradas y salidas de mercancía del almacén.
- Conocer las normas de conservación.
- Conocer los principios básicos de higiene y sanidad.
- Dominar la mejor funcionalidad en cuanto a la distribución de equipos para agilizar la localización de productos.
- Definir el mejor momento para las requisiciones en cuanto a la preparación de mercancías para su despacho.
- Conocer el tipo de información para el control de cada grupo de inventarios y valorización de requisiciones.
- Conocer el método de valuación de inventarios que se aplicará.
- Conocer el máximo y mínimo de existencias, consumo normal de un periodo y lo que se requiere de inventario final.

- Dominar el tratamiento de información y su adecuada distribución.

El almacén también participa en el costo, ya que:

- Valúa de forma adecuada las mercancías que recibe y después despacha a los centros de consumo.
- Mantiene ordenados y limpios los locales para evitar recursos falsos que alteren las cifras que se presentan como inventarios en los estados financieros.
- Valora la capacidad y costo del almacenamiento. (Durón, 2012, p. 58)

1.10.3 Personal Involucrado en la Elaboración de Alimentos y Bebidas.

Para la determinación del cuadro básico de alimentos y bebidas es necesaria la participación de las siguientes personas:

- Gerente de alimentos y bebidas: emite opinión.
- Chef ejecutivo: prevé las cantidades que necesita de acuerdo con su experiencia.
- Gerente de compras: sugiere el lote de compras más económico, precio y tiempo de recepción del producto.
- Jefe de almacén: opina sobre el espacio que ocupan las mercancías y su conservación en las mejores condiciones.
- Director o gerente general: autoriza el cuadro básico de alimentos y bebidas. surtidos por algún proveedor.

1.10.4 Gerencia de Alimentos y Bebidas.

Es la que mayor influencia tiene sobre el costo: supervisar, por conducto del chef y jefe de cantina y bar, que no se desperdicie materia prima en la elaboración de los

productos, no se arrojen a la basura partes utilizables, siempre bajo los principios éticos de higiene y la normatividad correspondiente, que las porciones servidas sean las indicadas en los recetarios y que aquellos productos que se adquieran se elaboren en el establecimiento como, embutidos, pan, etc. sí se puede y si el ahorro es significativo y la calidad igual o superior a los productos. (p. 59)

1.11 SISTEMAS DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

La acumulación de costos es la recolección organizada de datos de costo mediante un conjunto de procedimientos o sistemas. La clasificación de costos es la agrupación de costos de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración. (Polimeni e tal, 1989, p. 44)

Polimeni e tal. (1989) establece que los costos se acumulan bajo un sistema periódico o perpetuo de acumulación de costos.

1.11.1 Sistema Periódico de Acumulación de Costos

Este sistema se caracteriza por proveer únicamente información limitada del costo del producto durante un periodo y requiere ajustes trimestrales o al final de año para determinar el costo de los productos terminados.

1.11.2 Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos

Un sistema perpetuo de acumulación de costos está diseñado para suministrar información relevante y oportuna a la gerencia, a fin de ayudar en las decisiones de planeación y control. El principal objetivo de este sistema, como en el caso del sistema

periódico de acumulación de costos, es la acumulación de costos totales y el cálculo de los costos unitarios.

En este sistema, el costo de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación deben fluir a través del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de productos terminados. Los costos totales transferidos del inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados durante el periodo son igual al costo de los artículos producidos.

Dos tipos básicos de sistemas perpetuos de acumulación de costos, clasificados de acuerdo con el tipo de proceso de producción, son el costeo por órdenes de trabajo y el costeo por proceso.

a) Sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo

El sistema de costos por órdenes de trabajo es especialmente apropiado cuando la producción consiste en trabajo o procesos especiales, más que cuando los productos son uniformes y el patrón de producción es repetitivo o continuo. (Balanda, 2005, p. 115)

Este sistema es más adecuado cuando se fabrica un solo producto o un grupo de productos según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es “hecho a la medida” según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado. En un sistema de costeo por órdenes de trabajo los tres elementos básicos del costo de un producto, es decir, materiales directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden. Una hoja de costos se utiliza para resumir los costos aplicables a cada orden de trabajo (Polimeni e tal, 1989, p. 47)

b) Sistema de acumulación de costos por procesos.

Se establece este sistema cuando la producción se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, mediante una afluencia constante de materiales a los centros de costos productivos. La producción se realiza en grandes volúmenes de productos similares, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un periodo específico por departamento, proceso o centro de costos. (García, 2020)

1.11.3 Hoja de Costos por Órdenes de Producción

Es un documento que resume el valor de los materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación aplicados para cada orden de trabajo procesada. La información de costos de los materiales directos y de la mano de obra directa se obtiene de las requisiciones de materiales y de los resúmenes de mano de obra, y se registra en la hoja de costos por órdenes de trabajo que puede ser realizada de forma diaria o mensual. (Polimeni e tal, 1989, p. 185)

1.12 SISTEMAS DE COSTEO

De acuerdo con (García, 2020) los costos de producción pueden determinarse considerando todas aquellas erogaciones fabriles directas e indirectas, sin importar que tengan características fijas o variables en relación con el volumen de producción; o bien, considerando solamente aquellas erogaciones de fabricación que varíen en relación con los volúmenes de producción. Por lo tanto, se clasifican en costeo absorbente y costeo directo o también denominado costeo variable, tal cual se expresa en la figura 1.

1.12.1 Absorción

En este método se consideran como elementos del costo de producción la materia prima directa, la mano de obra directa y los cargos indirectos, sin importar que dichos elementos tengan características fijas o variables en relación con el volumen de producción. (García, 2020, p.126)

1.12.2 Variable

En este método, el costo de producción se integra con todas aquellas erogaciones de materia prima, mano de obra y cargos indirectos que tengan un comportamiento variable en relación con los cambios en los volúmenes de producción. Los costos fijos de producción se consideran costos del periodo, se llevan al estado de resultado inmediata e íntegramente en el periodo en que se realizan. (García, 2020, p.144)

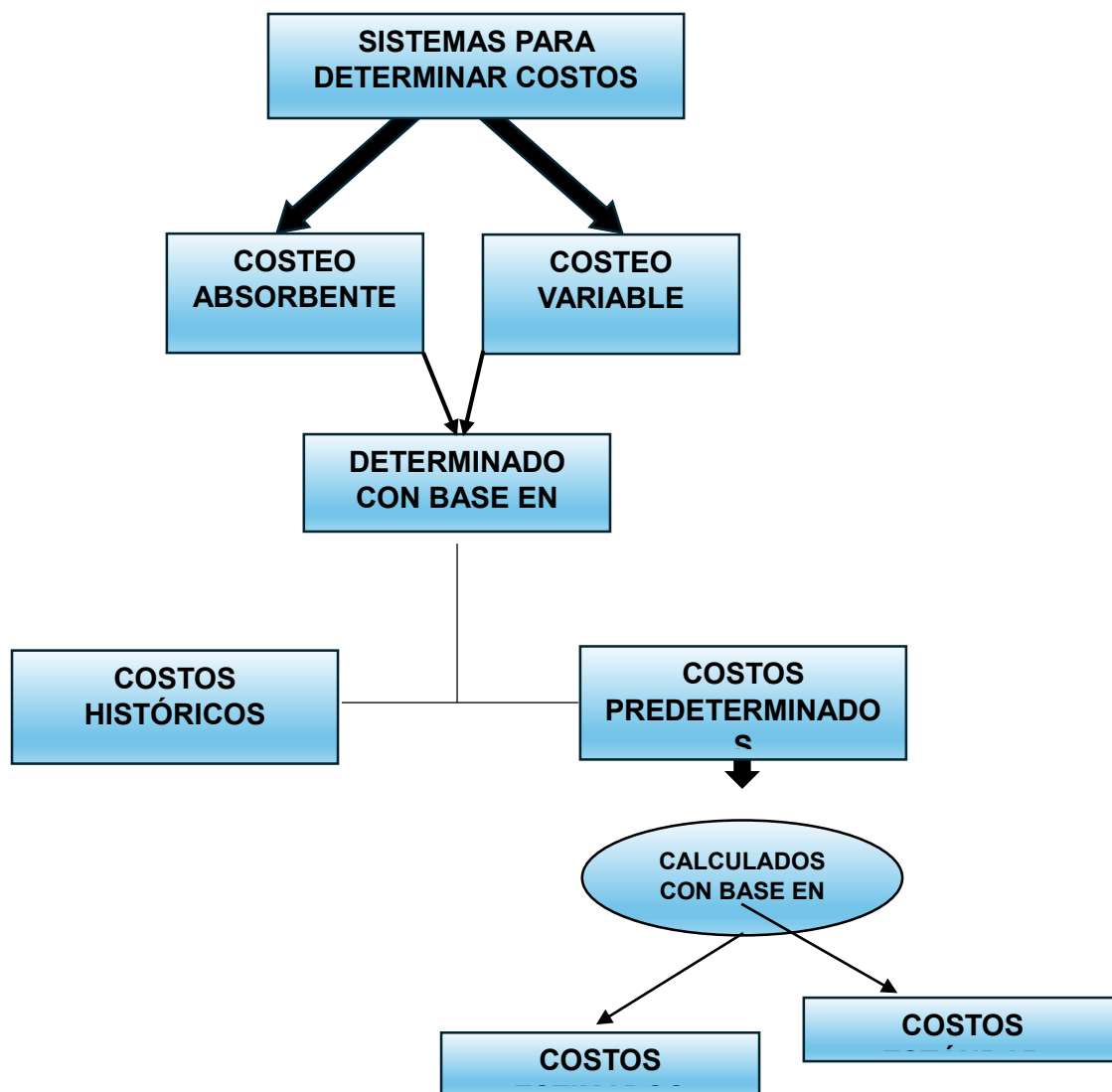
1.12.3 Comparación entre Costeo Absorbente y Variable

Absorbente:

- Considera los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, sin importar que dichos elementos tengan características fijas o variables en relación con el volumen de producción.
- Todos los costos de producción (fijos y variables) primero se restan de las ventas para obtener la utilidad bruta, para luego deducir los gastos o costos del periodo, que no son de manufactura.
- Este método distribuye entre unidades producidas los costos de producción.

Figura 1

Esquema de sistemas para determinar costos



Nota: El presente esquema muestra las opciones de costeo que ofrece la contabilidad de costos. Tomado de *Contabilidad de Costos* (pag. 109) por Balanda, 2005, Editorial Universitaria de Misiones.

- Bajo el método de costeo absorbente las utilidades pueden ser cambiadas de un periodo a otro con aumento o disminuciones en los inventarios. Se aumenta la utilidad incrementando los inventarios finales y se reduce llevando a cabo la operación contraria.
- La utilidad es afectada por la producción, así como por las ventas.

Costeo directo

- El costeo directo, para determinar el costo de producción excluye los costos fijos de producción y solo considera los costos cuya magnitud cambia de razón directa de los aumentos y disminuciones registrados en el volumen de producción.
- El sistema de costeo directo o variable considera los costos fijos de producción como costos del periodo.
- En el costeo directo se restan las ventas, tanto los costos variables como los gastos variables para obtener la utilidad marginal o margen de contribución y a éste se le restan los costos y gastos fijos para tener la utilidad en operación.
- Bajo el sistema de costeo directo, la utilidad esta correlacionada con las ventas y no es afectado por el nivel de producción

(Rayburn, 1999, como se cita en Magno, 2020)

Para (Jabozzi et al, 1997) el principal punto de diferencia entre los dos métodos de costeo está en el tratamiento de los costos indirectos de fabricación. El costeo por absorción carga todos los costos a la producción excepto aquellos aplicables a los gastos de venta, generales y administrativos. En contraste, bajo el costo directo los costos

indirectos de fabricación no se incluyen porque no se consideran costos del producto, se clasifican como costo del periodo y se cargan contra el ingreso en el periodo en el cual se causen.

1.12.4 Clasificación según el Momento en que se Determinan los Costos

Desde este punto de vista, los costos de producción pueden determinarse con posterioridad a la conclusión del periodo de costos, durante el transcurso de este o con anterioridad a él. Por lo tanto, se clasifican en costos históricos y costos predeterminados.

a) Históricos

Son aquellos que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de costos. Para acumular los costos totales y determinar los costos unitarios de producción, debe esperarse la conclusión de cada periodo de costos.

La ventaja de los costos históricos consiste en que acumula los costos de producción incurridos; es decir, costos comprobables.

La desventaja que presentan es que los costos unitarios de los artículos elaborados se conocen días después de concluir la elaboración, lo que implica que la información sobre los costos no llega oportunamente a la dirección de la empresa para tomar decisiones.

b) Predeterminados

Estos costos se determinan con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso de este. Tal situación nos permite contar con una información más oportuna y aun anticipada de los costos de producción, así como controlarlos mediante

comparaciones entre costos predeterminados y costos históricos. Se clasifican en costos estimados y costos estándar.

- **Estimados:** son costos predeterminados cuyo cálculo, es un tanto general y poco profundo, se basa en la experiencia que las empresas tienen de periodos anteriores, considerando también las condiciones económicas y operativas presentes y futuras. Los costos estimados nos dicen cuánto puede costar un producto o la operación de un proceso durante cierto periodo de costos.
- **Estándar:** son costos predeterminados que indican lo que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un periodo de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la misma. (García, 2020, pp.126-127)

1.13 EL PRECIO

1.13.1 Tipos de Precios

a. Mínimo o limite

Es aquel que alcanza solamente para pagar el costo de reposición del producto, por lo tanto, es igual al costo variable unitario o al costo directo (según el sistema de costos aplicados)

b. Técnico

Alcanza para solventar el costo de reposición del producto, más la absorción de la carga proporcional de los costos fijos totales y gastos por el sistema de costos por absorción. Este precio equivale al precio mínimo más carga de costos fijos totales y gastos.

Para marketing el precio es igual al costo directo más una contribución que en este caso solamente permite pagar costos fijos, esto es lo que permite a la empresa continuar operando, pero sin rentabilidad

c. Meta u objetivo

Tiene como propósito pagar los costos directos del producto, la carga proporcional de los costos fijos totales, gastos generales y obtener una utilidad objetivo u objetivo de beneficio. Para fijar el precio se utiliza, entonces, el costeo por absorción. (Fernández & Loíacono, 2001)

1.13.2 Metodologías para Determinar los Precios

Una de las decisiones más difíciles a las que se enfrenta una empresa es la fijación de precios. El contador es con frecuencia el principal recurso al que recurre una empresa cuando se necesitan datos financieros, ya sea que la información se relacione con el costo o con el precio. En consecuencia, los contadores deben estar familiarizados con las fuentes de datos de ingresos, así como con los conceptos económicos y de marketing necesarios para interpretar esos datos. (Hansen y Mowen, 2007, p. 824)

La fórmula tradicional para determinar el precio es:

$$\text{Precio} = \text{Costo total unitario} + \% \text{ Rendimiento deseado } (\text{Costo total unitario})$$

De acuerdo con Calleja (2013) normalmente se consideran varias metodologías para fijar el precio de venta, entre las que se pueden mencionar las siguientes:

a) Costo total.

Este método calcula el precio de venta con base en el costo total, es decir, considerando la suma de costos variables más costos fijos. Tiene el defecto de que los costos fijos se prorratan entre los artículos según la cantidad fabricada y vendida; si esta última varia, el resultado no será igual.

b) Costeo directo.

Este método calcula el precio de venta con base solo en el costo directo y considera un excedente para cubrir los costos fijos o parte de ellos. Es especialmente útil si se trabaja con pedidos y cuando hay que tomar decisiones acerca de aceptar pedidos con un precio de venta inferior al normal.

c) Rendimiento deseado.

Este método calcula el precio de venta con base en el rendimiento que desea la empresa sobre la inversión total. Hay diferentes formas de calcularlo, pero siempre se considera el costo total más el rendimiento sobre la inversión dividido entre las unidades vendidas

d) Cláusulas escalatorias.

Este método calcula el precio de venta actualizado, es decir:

- Se determina el porcentaje que tiene cada insumo en el producto
- Se determina un porcentaje de alza dividiendo el precio actualizado en el precio original

- Se multiplican ambos porcentajes
- Se trabaja insumo por insumo
- La suma se multiplica a la vez por el precio original para obtener el precio actualizado

e) Valor económico agregado

Este método calcula el precio de venta partiendo de un cierto valor económico agregado, al que se suma el costo de capital para llegar a una utilidad de operación después de impuestos; luego, se continúa reconstruyendo el estado de resultados en sentido inverso.

f) Competencia.

Es la práctica de que las empresas pequeñas o que no son líderes en el mercado establecen su precio de venta copiando a las más grandes o a la empresa líder; en la mayoría de los casos, fijan un precio algo menor para atraer clientes, pero debe aclararse que este precio no se basa en sus costos o en sus aspectos internos, sino en el competidor y su capacidad para enfrentarlo. (pp. 298-305)

1.14 PRINCIPALES CONCEPTOS

- **Coefficiente de aplicación:** es una tasa o proporción de asignación de costos que se determina sobre conceptos que se consideran relacionados con el costo indirecto, evitando aplicar cifras arbitrarias. (Scala)

- **Contabilidad de costos:** la contabilidad de costos identifica, mide, reporta y analiza los elementos de los costos directos e indirectos asociados a la producción y comercialización de bienes y servicios, cuyo objetivo es comunicar información financiera y no financiera a la administración para que tome decisiones. (Rayburn, 1999, p. 5)
- **Contaminación cruzada:** se produce cuando los microbios patógenos, generalmente bacterias, u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento a través de las manos, cuchillos, trapos, tablas de cortar, etc. a otro alimento, con efectos perjudiciales. (Generalitat de Catalunya, 2023)
- **Costeo de la receta:** consiste en identificar todos los ingredientes de cada platillo, calcular sus costos según las cantidades utilizadas, sumar los gastos indirectos y establecer un precio de venta que cubra estos costos y genere ganancias, asegurando así que el negocio sea rentable. (Ortega, 2024)
- **Costeo:** es el cálculo de todos los costos que intervienen en la fabricación y venta de un producto o la prestación de un servicio. (Organización Internacional del Trabajo, 2016)
- **Costo unitario:** es el valor monetario de producir un bien o servicio. Se calcula dividiendo el costo total de producción entre el número de bienes producidos. (Orellana, 2024)
- **Costo:** los contadores definen el costo como un sacrificio de recursos que se asigna para lograr un objetivo específico. Horngren e. tal. (2013)
- **Costos de producción:** son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados, se subdividen en los siguientes elementos: Costos de

materia prima, costos de mano de obra, costos indirectos de fabricación. (Véliz & Culcay, 2022)

- **Costos fijos:** son los gastos que una empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación. Es decir, aquellos costos mensuales, bimestrales o anuales que debe cumplir sin importar su número de ventas alcanzadas. (Gasbarrino, 2021)
- **Costos variables:** son costos que varían en proporción directa con los cambios de volumen. (Vanderbeck & Mitchell, 2017, pp. 182)
- **Inocuidad de los alimentos:** la inocuidad de los alimentos es una disciplina, proceso o acción de carácter científico que ayuda a prevenir que los alimentos contengan sustancias que puedan perjudicar la salud de las personas. La finalidad de la inocuidad de los alimentos es garantizar que los alimentos sean inocuos. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2024)
- **Merma:** en gastronomía se refiere se refiere a la pérdida o disminución en la cantidad y calidad de los alimentos durante su proceso desde la adquisición hasta el servicio al cliente. (GastroSEO, 2024)
- **Porcentaje de rendimiento:** Es el porcentaje de cantidad adquirida que finalmente es comestible, resulta al multiplicar el factor de rendimiento por 100. (Benjumeda Muñóz)
- **Precio de venta:** es la cantidad que establece un vendedor para la adquisición de los bienes o servicios que ofrece por parte del comprador. Este monto representa el valor económico que tienen los bienes en el mercado y que se intercambian en una operación comercial. (Rodrigues, 2022)

- **Precio limpio:** sirve para determinar a qué precio queda el producto después de su rendimiento. Este precio es usado en el costeo de las recetas. (Riquelme, 2019)
- **Rendimiento del producto:** es la proporción de cantidad neta que finalmente es comestible en comparación con la cantidad bruta que fue adquirida. (Benjumeda Muñoz)
- **Rendimiento:** se refiere al beneficio o utilidad obtenido de algo, con relación a su costo o a lo que se ha invertido. Se trata de un término bastante amplio que puede aplicarse a distintos ámbitos y en diferentes situaciones. (Hernández, 2023)
- **Rentabilidad:** es la remuneración que una empresa es capaz de dar a los distintos elementos puestos a su disposición para desarrollar su actividad económica. (Díaz, 2012, p. 69)
- **Restaurante:** es un establecimiento de servicio cuyo objetivo es preparar y vender comidas y bebidas para satisfacer a los clientes. (Elkins, 2022)

1.15 LEGISLACIÓN APLICABLE

Tabla 3

Ley de Impuesto Sobre la Renta

Párrafo	Contenido
Renta neta Artículo 28	La renta neta se determinará deduciendo de la renta obtenida los costos y gastos necesarios para la producción de la renta y para la conservación de su fuente que esta ley determine, así como las deducciones que la misma establezca. En todo caso, los costos y gastos y demás deducciones deberán cumplir con todos los requisitos que esta ley y el código tributario estipulan para su deducibilidad. No se deducirán los costos y gastos realizados por actividades generadoras de rentas no gravadas o que no constituyan renta para los efectos de esta ley. Para efectos del inciso anterior, los costos y gastos que incidan en la actividad generadora de rentas gravadas, así como los que afectan las rentas no gravadas, y las que no constituyan renta según la ley deberán proporcionarse, según un factor que se determinará dividiendo las rentas gravadas entre la sumatoria de las rentas gravadas, no gravadas, o que no constituyan renta según la ley, deducirse únicamente la proporción correspondiente a lo gravado. Son deducibles de la renta obtenida:
Deducciones generales Artículo 29	Costos El costo de las mercaderías y de los productos vendidos, que se determinará de la siguiente manera: Al importe de las existencias al principio del ejercicio o periodo de imposición de que se trate, se sumará el valor del costo de producción, fabricación construcción, o manufactura, de bienes terminados y el costo de las mercancías u otros bienes adquiridos o extraídos

Párrafo	Contenido
	durante el ejercicio, y de esta suma se restará el importe de las existencias al fin del mismo ejercicio.
	Para determinar el costo de ventas, deberá utilizarse el método de valuación adoptado de acuerdo con lo dispuesto en el art. 143 del Código Tributario.
	Para efectos de lo dispuesto en este numeral, el costo de producción es el integrado por la materia prima, la mano de obra y los gastos indirectos de fabricación, siendo deducible de la renta obtenida únicamente el costo de producción correspondiente a los bienes que se hayan vendido en el ejercicio o periodo de imposición respectivo
Costos y gastos no deducibles Artículo. 29-A	18) Los costos o gastos que no se encuentren debidamente documentados y registrados contablemente.

Nota: Esta tabla detalla los artículos de la Ley de Impuesto sobre la Renta que especifican el tratamiento y manejo que deben recibir los costos en la determinación de la base imponible de la renta. (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2024)

Tabla 4*Código Tributario*

Artículo	Contenido
Inventarios Artículo 142	Los sujetos pasivos cuyas operaciones consistan en transferencias de bienes muebles corporales están obligados a llevar registros de control de inventarios que reflejen su movimiento, su valuación, resultado de las operaciones, el valor efectivo y actual de los bienes inventariados, y la descripción detallada de las características que permitan individualizarlos e identificarlos.
Métodos de valuación de inventarios Artículo 143	El valor tributario de los bienes se registrará en el inventario según el método elegido por el contribuyente, El costo de adquisición: incluye el valor principal más todos los gastos necesarios hasta que los bienes lleguen al comprador, como fletes, seguros y derechos de importación. a) Costo según última compra: la existencia total de estos bienes se consignará con el costo que hayan tenido la última vez que se compraron; b) Costo promedio por aligación directa: El cual se determinará dividiendo la suma del valor total de las cinco últimas compras o de las efectuadas si es menor, entre la suma de unidades que en ellas se hayan obtenido; c) Costo promedio: Bajo este método el valor del costo de los inventarios de cada uno de sus diferentes tipos o clases es determinado a partir del promedio ponderado del costo de las unidades compradas o producidas durante el periodo.

Nota: Esta tabla presenta los artículos del Código Tributario que especifican las condiciones legales que deben cumplir los costos. (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2024)

Tabla 5

Código de Trabajo.

Artículo	Contenido
Salario Artículo 119	Salario es la retribución en dinero que el patrono está obligado a pagar al trabajador por los servicios que le presta en virtud de un contrato de trabajo.
Vacaciones remuneradas Artículo 177	Después de un año de trabajo continuo en la misma empresa o establecimiento o bajo la dependencia de un mismo patrono, los trabajadores tendrán derecho a un período de vacaciones cuya duración será de quince días, los cuales serán remunerados con una prestación equivalente al salario ordinario correspondiente a dicho lapso más un 30% del mismo.
Obligación del pago de aguinaldo Artículo 119	Todo patrono está obligado a dar a sus trabajadores, en concepto de aguinaldo, una prima por cada año de trabajo. La cantidad mínima que deberá pagarse al trabajador como prima en concepto de aguinaldo será: 1) Para quien tuviere un año o más y menos de tres años de servicio, la prestación equivalente al salario de diez días; 2) Para quien tuviere tres años o más y menos de diez años de servicio, la prestación equivalente al salario de quince días; 3) Para quien tuviere diez o más años de servicio, una prestación equivalente al salario de dieciocho días.
Días de asueto Artículo 192	Los trabajadores que de común acuerdo con su patrono trabajen en día de asueto, devengarán un salario extraordinario integrado por el salario ordinario más un recargo del ciento por ciento de éste.

Nota: La tabla detalla los artículos del Código de Trabajo de la República de El Salvador relacionados con las obligaciones que debe cumplir el empleador en lo que respecta a la mano de obra directa para el cálculo de los costos. (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2024)

Tabla 6*Ley del Seguro Social y su Reglamento*

Artículo	Contenido
Artículo 29	Para la cobertura del régimen general de salud y riesgos profesionales, el patrono aportará el siete punto cincuenta por ciento (7.50%)

Nota: La tabla detalla los artículos de la Ley del Seguro Social y su Reglamento relacionados con las obligaciones que debe cumplir el empleador en lo que respecta a la mano de obra directa para el cálculo de los costos. (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2024)

Tabla 7*Ley integral del Sistema de pensiones*

Artículo	Contenido
Monto y distribución de las cotizaciones Artículo 16	La tasa de cotización del Sistema será del dieciséis por ciento (16%) sobre el ingreso base de cotización, correspondiendo el siete punto veinticinco por ciento (7.25%) al trabajador y el ocho punto setenta y cinco por ciento (8.75%) al empleador.

Nota: La tabla detalla los artículos de la Ley integral del sistema de pensiones relacionados con las obligaciones que debe cumplir el empleador en lo que respecta a la mano de obra directa para el cálculo de los costos. (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2024)

El marco legal que rige la mano de obra directa se compone de leyes y normativas laborales que establecen los derechos y obligaciones tanto de los empleadores como de los empleados.

1.16 NORMATIVA TÉCNICA

Tabla 8

Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas

Entidades. Sección 13: Inventarios

Párrafo	Contenido
Párrafo 13.1	Los inventarios son activos: - Poseídos para ser vendidos en el curso normal del negocio - En proceso de producción con vistas a esa venta - En forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.
Medición de los inventarios Párrafo 13.4	Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.
Costos de los inventarios Párrafo 13.5	Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de compra, costos de transformación y otros costos incurridos para darles su condición y ubicación actuales.
Costos de adquisición Párrafo 13.6	El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.
Costos de transformación Párrafo 13.8	Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática, de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya

Párrafo	Contenido
Distribución de los costos indirectos de producción Párrafo 13.9	incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción. Puede usarse el nivel real de producción siempre que se aproxime a la capacidad normal. La cantidad de costo indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa. Los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han sido incurridos.

Nota: Esta tabla detalla los párrafos de la Sección 13 de las NIIF Para Pymes que son aplicables para el manejo de los inventarios del restaurante. (International Accounting Standards Board, 2015)

Tabla 9*Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (APPCC)*

Principio	Contenido
Análisis de peligro	Se deben analizar los posibles riesgos en todas las etapas y procesos de producción. Para esto es necesario evaluar los peligros de contaminación en las materias primas, posteriormente se analizan los riesgos que podrían ocurrir durante el proceso de producción, almacenamiento, transporte y durante el uso o consumo del producto por parte del consumidor.
Puntos críticos de control (PCC)	Se deben aplicar todas las acciones de control necesarias para eliminar o minimizar los peligros que se identificaron durante la primera etapa. En caso de que no sea posible aplicar una medida de control para alguno de los peligros, se deberá modificar este producto o proceso desde una etapa anterior con el fin de asignarle una medida de control.
Límites críticos	Se deben establecer los límites máximos de tolerancia para asegurar la inocuidad alimentaria. Cada uno de los PCC debe estar delimitado por parámetros con un límite crítico que marca la diferencia entre lo aceptable y inaceptable. Cuando se superan los valores de los límites se deben establecer acciones para que este PCC vuelva a un valor aceptable.
Monitoreo del PCC	Se debe determinar cómo se realizará el seguimiento y control de los valores límite establecidos en el paso anterior. Los procedimientos de monitoreo deben estar diseñados para detectar a tiempo si se están sobrepasando los valores límites en los puntos críticos de control PCC, con el fin de modificar o interrumpir el proceso para evitar que se produzca algún alimento inseguro.
Acciones correctivas	Se deben definir las acciones necesarias para eliminar cualquier riesgo de contaminación que afecte la salud de los consumidores. Estas acciones correctivas deben describirse con claridad, relacionando los

Principio	Contenido
	procedimientos necesarios y a las personas responsables de realizarlos.
Verificación	Se deben establecer procedimientos de verificación que evalúen la eficiencia del plan HACCP y que aseguren que existe control suficiente en cada uno de los PCC. En el proceso de verificación se deben tener en cuenta temas como reformas en la normatividad, o si se han realizado cambios en los procesos de producción, las materias primas, las recetas o proveedores, entre otros aspectos que se consideren relevantes.
Documentación de mantenimiento registros	y Se debe llevar un registro en el que se documenten de forma precisa todas las acciones que se realicen en cada una de las etapas del sistema HACCP. En este registro se debe consignar el histórico del proceso, los monitoreos, desvíos y acciones correctivas aplicadas a los PCC.

Nota: esta tabla presenta los siete principios del Sistema APPCC que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos dentro un restaurante. (Winterhalter Cono Sur SpA, 2021)

Tabla 10*Marco Integrado de Control Interno - COSO*

Componentes	Definición
Ambiente de control	Consiste en el establecimiento de un entorno que estimule e inflencie la actividad del personal con respecto al control de sus actividades. Es en esencia el principal elemento sobre el que se sustenta o actúan los otros cuatro componentes e indispensable, a su vez, para la realización de los propios objetivos de control.
Evaluación de Riesgos	Es la identificación y análisis de riesgos relevantes para el logro de los objetivos y la base para determinar la forma en que tales riesgos deben ser mejorados. Así mismo, se refiere a los mecanismos necesarios para identificar y manejar riesgos específicos asociados con los cambios, tanto los que influyen en el entorno de la organización como en el interior de la misma.
Actividades de Control	Son aquellas que realiza la gerencia y demás personal de la organización para cumplir diariamente con las actividades asignadas. Estas actividades están expresadas en la políticas, sistemas y procedimientos.
Información y Comunicación	Para poder controlar una entidad y tomar decisiones correctas respecto a la obtención, uso y aplicación de los recursos, es necesario disponer de información adecuada y oportuna.
Monitoreo	Evaluación continua y periódica que hace la gerencia de la eficacia del diseño y operación de la estructura de control interno para determinar si está funcionando de acuerdo a lo planeado y que se modifica cuando es necesario.

Nota: En la tabla se detalla la estructura de los componentes. El modelo COSO de Control Interno en su conjunto proporcionan una base para diseñar, implementar, evaluar y mejorar el sistema de control interno de una organización. (Control interno y fraudes COSO I, II Y III, 2015)

CAPITULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 ENFOQUE Y TIPO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1 Enfoque

En la investigación realizada en el restaurante Rey Mariscos, se utilizó un enfoque cualitativo basado en el método hipotético-inductivo a través del cual se abordaron aspectos fundamentales de la contabilidad de costos en los restaurantes, incluyendo los costos de producción, los sistemas de costeo y acumulación de costos, así como la importancia de determinar los costos de producción para la asignación de los precios de venta. La investigación se centró en la ausencia de un sistema contable dentro del restaurante que refleje los costos de producción.

2.1.2 Tipo de Investigación

El tipo de investigación utilizado fue el descriptivo donde se buscó analizar las dificultades que presenta el restaurante Rey Mariscos por la falta de un sistema de acumulación de costos en el manejo de sus actividades. Se logró identificar que no calculan correctamente los costos de producción en sus platos de comida lo que afecta en el establecimiento de sus precios de venta, en esta investigación se va a describir como un sistema de acumulación de costos debe de ser aplicado en el restaurante, lo que permitirá identificar las áreas donde los costos no están calculados de manera idónea, y registrarlos de manera correcta lo que servirá de base para fijar precios de venta que reflejen de manera realista los gastos incurridos y generen un margen de beneficio deseado.

2.2 DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL

2.2.1 *Espacial*

La investigación geográficamente se llevó a cabo en el domicilio del restaurante que se encuentra en el distrito de Santa Tecla, municipio de La Libertad Sur.

2.2.2 *Temporal*

El periodo en que se inició la investigación sobre la problemática estuvo comprendido desde el año 2017, cuando se estableció legalmente el restaurante sin implementar una contabilidad de costos.

2.3 SUJETOS Y OBJETO DE ESTUDIO

2.3.1 *Unidad de Análisis*

En la investigación se tomaron como unidades de análisis tanto al contador como al propietario del restaurante Rey Mariscos, ya que ambos proporcionaron información relevante para el análisis de los costos de producción dentro del restaurante.

2.3.2 *Unidad de Estudio*

La unidad de estudio en la investigación fue el restaurante Rey Mariscos, S.A. de C.V., el cual se dedica a la preparación y venta de alimentos en base a mariscos.

2.4 VARIABLES E INDICADORES

Se determinó como variable independiente la aplicación de un sistema de acumulación de costos y como variable dependiente la asignación de los costos de

producción y la fijación de precios de cada plato de comida basados en estos costos, para cada una se establecieron indicadores e instrumentos. (ver tabla 11)

2.5 TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS

2.5.1 Técnicas

a) Sistematización bibliográfica

Esta técnica permitió recopilar, analizar y utilizar recursos bibliográficos relacionados con el tema a investigar como libros de texto en formato digital, sitios webs y tesis de investigación.

b) Entrevista

Se empleó la entrevista como técnica de investigación para obtener una comprensión profunda y detallada de la problemática, se realizó de manera presencial al dueño y al contador general del restaurante donde se obtuvo un amplio conocimiento sobre el manejo de las diferentes áreas involucradas en el proceso productivo, así como las principales causas por la cual no implementan una contabilidad de costos en el restaurante, conociendo también la manera de como establecen los precios de venta de los platos de comida.

c) Observación

El equipo de investigación realizó una visita al restaurante Rey Maricos lo que permitió observar e identificar los métodos que los empleados utilizaban para el registro

Tabla 11*Operacionalización de las variables*

Variable	Tipo de variable	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
El sistema de acumulación de costos	Independiente	El sistema de acumulación de costos permite la adecuada fijación de precios de cada plato de comida	Accesibilidad económica	Previsión de demanda, para estimar la cantidad de materia prima requerida	Entrevista
La asignación de los costos de producción y la fijación de precios de cada plato de comida	Dependiente	La asignación de los costos de producción y la fijación de precios de cada plato de comida influyen significativamente en la rentabilidad del Restaurante	Rendimiento obtenido por plato de comida producido	* Costo de la materia prima. * Fijación de precios	Entrevista

Nota: en la tabla se muestran las variables, dimensiones e indicadores de la investigación.

y control de los costos, conociendo así las dificultades que enfrentan y las mejoras que podrían obtener mediante la implementación de un sistema de acumulación de costos.

2.5.2 INSTRUMENTOS

a) Guía de preguntas

Mediante una guía de preguntas abiertas dirigida al propietario y al contador general del restaurante (ver anexos 1,2), se recopilaron datos relevantes que permitieron una comprensión del funcionamiento de la entidad. Esto facilitó la identificación de áreas

donde la implementación de un sistema de acumulación de costos adecuado podría mejorar la operatividad del restaurante.

b) Fichas bibliográficas

Para la realización de la investigación se hizo uso de las fichas bibliográficas para recolectar y analizar la información y dar ideas de manera más flexible, ordenada y certera sobre tema investigado en el restaurante Rey Mariscos. (Ver anexo 3)

2.6 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE INVESTIGACIÓN

Toda la información recopilada fue procesada utilizando programas de Microsoft Office, como Word para la transcripción y revisión de las respuestas. Esto permitió presentar un análisis detallado de las respuestas proporcionadas por las personas entrevistadas. (Ver anexos 4 y 5)

2.7 DIAGNÓSTICO

- **Falta de un sistema de acumulación de costos y su importan en la toma de decisiones.**

Actualmente en el restaurante Rey Mariscos no implementa un sistema de contabilidad de costos en sus operaciones, limitándose únicamente a la contabilidad financiera. A pesar de que el propietario ha sido informado por la contadora sobre la importancia que tiene la contabilidad de costos en los establecimientos que se dedican a la preparación de diversos platos de comida, el propietario no ha considerado su aplicación ya que sostiene que la contabilidad financiera es suficiente para las necesidades actuales. Esta situación impide que el restaurante determine aspectos cruciales, como la utilización de métodos estructurados para el cálculo, registro y clasificación de los costos

incurridos durante la elaboración de cada plato. Sin embargo, el propietario ha mostrado interés en nuestra propuesta sobre una herramienta que les permita visualizar los beneficios que aportaría al restaurante un conocimiento preciso de los costos de producción en sus operaciones.

Asimismo, se observó que no cuentan con procedimientos adecuados para supervisar y controlar los inventarios físicos lo que impide tener un registro detallado de las entradas y salidas de los productos que se adquieren de los proveedores para la preparación de cada plato de comida. Los procedimientos actuales se basan en controles informales como hojas físicas para hacer los cálculos de los ingresos, gastos y control de inventarios, dejando de lado métodos para la clasificación de los alimentos y el uso de las Kardex. Además, por la falta de estos procedimientos el restaurante no cuenta con un registro de los productos que se desperdician.

También se pudo observar el manejo contable que se tiene de la mano de obra directa como los chefs y los ayudantes de cocina, en el establecimiento del costo real que se le otorga a la preparación de cada plato de comida. En el análisis de la mano de obra directa, se diagnosticó que no se le considera como un costo, sino como un gasto y lo registran como los demás empleados en la cuenta de gastos de administración al momento de hacer pago de planilla.

Además, los costos indirectos de fabricación no se consideran en el costo total de la elaboración del plato de comida debido a la falta de una lista detallada donde se clasifiquen estos costos se genera desconocimiento y se registran como gastos de administración, esto puede ocasionar una subestimación o sobreestimación de los costos reales de los platos de comida.

- **Procedimiento para la determinación de precios de venta de los platos de comida**

Los precios de venta de cada plato de comida del restaurante se establecen por el auxiliar administrativo y el propietario únicamente en base al costo de la materia prima, sin considerar otros costos necesarios para la producción de un plato, como la mano de obra directa y los costos indirectos de producción. Esto se debe a la falta de un sistema de acumulación de costos y al desconocimiento de los elementos que en conjunto constituyen los costos totales de producción.

Los precios de venta en el restaurante están por debajo de los de la competencia, lo que sugiere que no se cubren adecuadamente los costos reales asociados con la elaboración de los platos de comida. Esta situación puede resultar en pérdidas operativas en áreas donde un sistema de acumulación de costos podría proporcionar una visión más precisa y detallada de los costos incurridos.

- **Adquisición de insumos a través del sector informal**

El restaurante Rey Marisco adquiere su materia prima de mercados locales, una opción que le permite obtener productos frescos a un bajo precio. Sin embargo, al adquirir los productos a través de los comerciantes de estos mercados, no existe la emisión de documentos tributarios que respalden la compra de los productos, ya que estas personas no están registradas como contribuyentes. La ausencia de estos documentos provoca que las compras no generen IVA y por lo tanto no se deduzcan del débito fiscal al momento de determinar el impuesto.

Otra desventaja que presentan por comercializar con comerciantes informales es la ausencia de un contrato formal lo que conlleva a que el proveedor no esté legalmente comprometido a garantizar que los insumos cumplan con los estándares de calidad esperados. Asimismo, esto implica una falta de responsabilidad en cuanto a los posibles problemas que puedan surgir durante el proceso de transporte de los productos.

CAPITULO III: SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PLATOS DE COMIDA DIVERSOS A BASE DE MARISCOS.

3.1 PLANTEAMIENTO DEL CASO

Al realizar un análisis cualitativo en el restaurante Rey Mariscos se determinó que no cuenta con un sistema de acumulación de costos que les permita registrar y asignar los costos relacionados con la producción de los platos de comida, como la materia prima, mano de obra y costos indirectos para poder utilizarlos en la determinación y fijación de precios de venta.

La presente propuesta consiste en el diseño de un sistema de acumulación de costos por órdenes de producción, donde cada pedido solicitado por el cliente se considerará como una solicitud de producción única, por lo que recibirá un número exclusivo para facilitar el seguimiento y registro de todos los costos relacionados con su preparación.

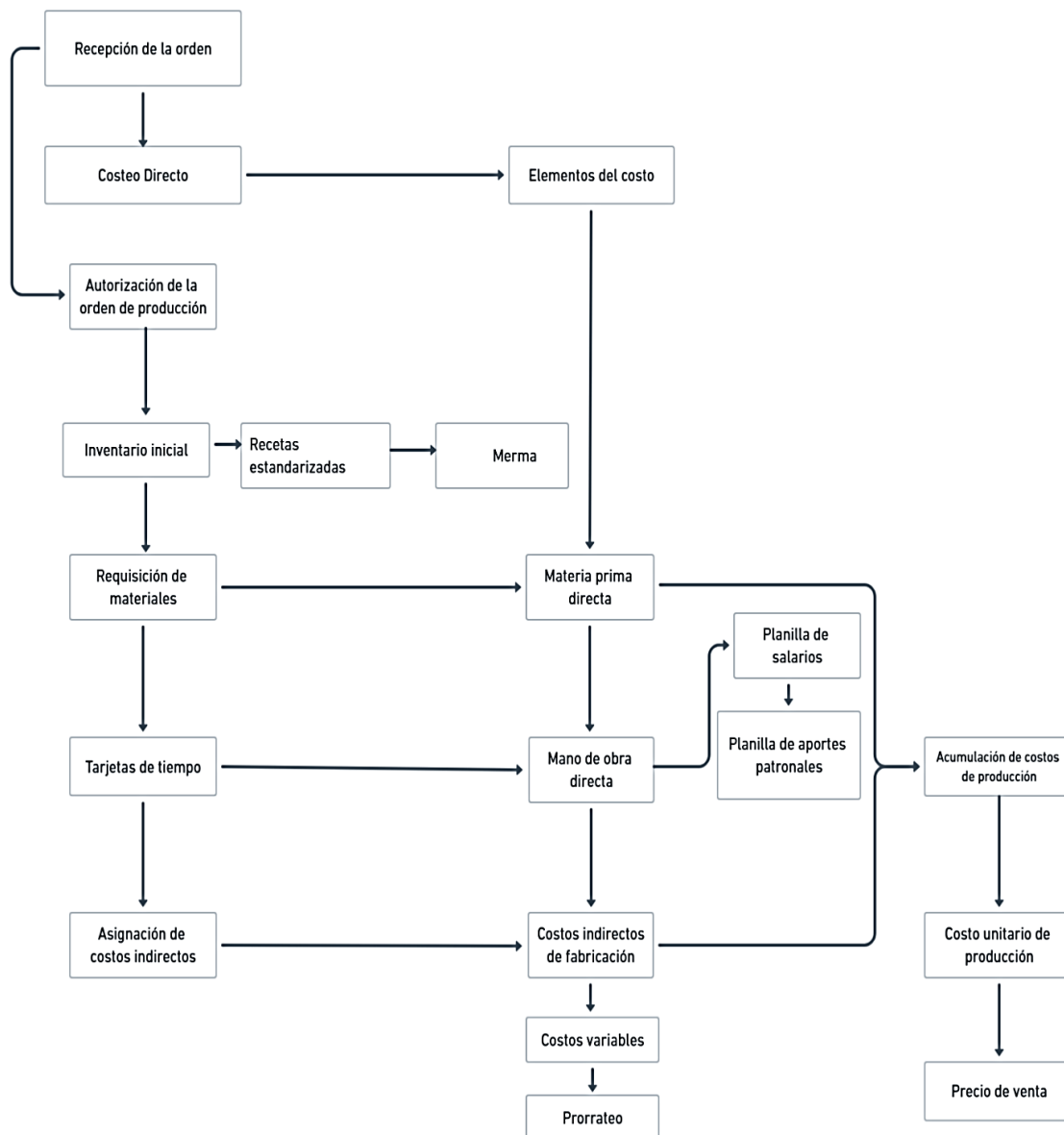
Para el manejo de la materia prima, se emplearán herramientas como la receta estándar que permitirá que se utilicen las mismas cantidades en todas las porciones. Se incluirán las requisiciones de materiales para facilitar el proceso del traspaso de insumos del inventario a la cocina.

Además, incluirá reportes de hora hombre que se utilizarán con el propósito de registrar el tiempo que el personal clasificado como mano de obra directa invierte en la preparación de cada orden facilitando el cálculo del costo que representa este elemento de producción.

Los costos indirectos de fabricación asignados al área de producción se determinan a través de un prorrateo primario y posteriormente se aplican en base a las horas mano de obra directa por medio de un prorrateo final.

Se aplicará el método del costeo directo ya que incluirá los costos que cambian con el nivel de producción. La propuesta proporcionará un control detallado y eficiente de cada uno de los costos asociados a la producción de los platos más demandados en el restaurante Rey Mariscos tales como lo son la mariscada, coctel de camarones, lonja empanizada, camarones al ajillo y el ceviche, esto permitirá fijar de manera precisa los precios de venta de cada uno, asegurando que se cubran todos los costos incurridos en su preparación.

3.2 ESTRUCTURA PLAN DE SOLUCIÓN DE CASO PRÁCTICO



3.3 CASO PRÁCTICO SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LA PRODUCCIÓN PLATOS DE COMIDA PARA EL RESTAURANTE REY MARISCOS

El día 01/09/2024 se solicitan las siguientes ordenes, donde cada plato recibe un numero de orden único para su producción y tienen las siguientes características:

- 16 platos de coctel de camarones en salsa rosada. Orden de trabajo N° 1.
- 6 platos de lonja empanizada. Orden de trabajo N° 2. Dado que este plato incluye acompañamientos de arroz y ensalada, también se emitieron la orden de trabajo N° 6 para el arroz y la N° 7 para la ensalada.
- 10 platos de mariscada. Orden de trabajo N° 3.
- 10 platos de ceviche. Orden de trabajo N° 4.
- 6 platos de camarones al ajillo. Orden de trabajo N° 5. Dado que el plato incluye acompañamiento de arroz y ensalada, también se emitieron la orden de trabajo N° 6 para el arroz y la N° 09 para la ensalada.
- Para efectos de la implementación del sistema se considerará que estas órdenes se vuelven a ejecutar todos los 26 días que el restaurante abre actividades.
- Se pretende tener el 30% de beneficio con respecto al costo de fabricación de cada plato de comida.
- Los precios de venta final se establecerán en base al precio promedio del mercado.

3.3.1 Propuesta de Compra de Insumos

La tabla 12 refleja el análisis del mercado de proveedores de insumos alimenticios en El Salvador. Entre el 25 y el 31 de agosto de 2024, se llevó a cabo una investigación de precios en los principales supermercados recopilando información sobre el precio y la disponibilidad de los productos. Como resultado, se identificó a Pricesmart como el proveedor más eficiente y económico para la mayoría de los insumos requeridos para las operaciones del restaurante, debido a sus precios mayoristas y su capacidad para suministrar productos en grandes cantidades como se pueden observar en su catálogo en línea <https://www.pricesmart.com/es-sv/categoria/Alimentos-G10D03/G10D03>.

El objetivo de esta investigación de precios es proporcionar al restaurante de un proveedor formal, debido a que en la actualidad cuentan con proveedores informales y corren el riesgo de enfrentar problemas como la falta de control de calidad en los insumos, incumplimiento de normativas legales y sanitarias. Al realizar transacciones comerciales con este proveedor el restaurante no solo reduce la incertidumbre asociada a la calidad de los insumos, sino que también transfiere la responsabilidad de cumplir con las normativas sanitarias y legales a este.

3.3.2 Recepción de las Órdenes

Para la aplicación del sistema de acumulación de costos por orden de producción, se presentan únicamente los pedidos correspondientes a una semana. Sin embargo, para fines de simulación y análisis, se asumirá que estos requerimientos de producción se repetirán durante el mes. (Tabla 13)

Tabla 12

Presentaciones, precios y marcas sugeridos para la adquisición de insumos.

Nº	Código	Descripción	U.M.	Precio unitario (Sin IVA)	IVA	Precio unitario (IVA incluido)	Marca
Carnes, pescados y mariscos							
1	1103030101	Almeja negra, congelada cruda	LB	\$1.33	\$0.17	\$1.50	Donymar
2	1103030102	Cabezas de pescado, 3 cabezas por cada libra	LB	\$1.00	\$0.13	\$1.13	Delimar
3	1103030103	Camarón entero, talla 30/40	LB	\$7.08	\$0.92	\$8.00	Donymar
4	1103030104	Cangrejo	LB	\$2.65	\$0.35	\$3.00	Donymar
5	1103030105	Cola de camarón pelada y desvenada, talla 41/50 (No Congelado)	LB	\$5.31	\$0.69	\$6.00	Donymar
6	1103030106	Lonja de pescado fresco, Curvina	LB	\$6.64	\$0.86	\$7.50	E Sea Food
7	1103030107	Pescado variedad Curvina, fresco sin vísceras y sin escamas. 2 unidades por libra	LB	\$3.10	\$0.40	\$3.50	Donymar
Frutas y verduras							
8	1103030201	Ajo, 2.2 lb	LB	\$3.53	\$0.46	\$3.99	Sin Marca
9	1103030202	Cebollín 4 LB	LB	\$4.68	\$0.61	\$5.29	Sin Marca
10	1103030203	Cebolla morada fresca, red de 5 lb	LB	\$6.45	\$0.84	\$7.29	Sin Marca
11	1103030204	Cebolla blanca, red de 5 lb	LB	\$6.01	\$0.78	\$6.79	Sin Marca
12	1103030205	Cilantro fresco (Libra)	LB	\$0.96	\$0.12	\$1.08	Hortifruta
13	1103030206	Corazón de Apio 3.5 lb	LB	\$4.42	\$0.57	\$4.99	Sin Marca
14	1103030207	Lechuga Romana grande, unidad (300GR)	C/U	\$0.88	\$0.11	\$0.99	Sin Marca
15	1103030208	Limón persa, red de 25 unidades	C/U	\$4.68	\$0.61	\$5.29	Sin Marca
16	1103030209	Pepino sin Semilla, red de 6 unidades	C/U	\$3.27	\$0.42	\$3.69	Hortifruti
17	1103030210	Perejil liso, 1 lb	LB	\$7.69	\$1.00	\$8.69	Hortifruti

Nº	Código	Descripción	U.M.	Precio unitario (Sin IVA)	IVA	Precio unitario (IVA incluido)	Marca
18	1103030211	Pimiento verde, red de 3 lb	LB	\$5.57	\$0.72	\$6.29	Sin Marca
19	1103030212	Tomate de cocina, red de 6 lb	LB	\$5.30	\$0.69	\$5.99	Sin Marca
20	1103030213	Zanahoria, libra	LB	\$0.70	\$0.09	\$0.79	Hortifruti
Cereales y harinas							
21	1103030301	Arroz blanco, 16 lb	LB	\$9.28	\$1.21	\$10.49	Omoa
22	1103030302	Miga de pan, 1 lb	C/U	\$1.77	\$0.23	\$2.00	Sin Marca
Lácteos y huevos							
23	1103030401	Caja de huevo rojo extragrande, 30 unidades	C/U	\$4.77	\$0.62	\$5.39	Avícola San Benito
25	1103030403	Mantequilla, 908 gramos. 2 unidades de 454 gramos	LB	\$12.38	\$1.61	\$13.99	Dos Pinos
Especies, misceláneos y otros							
26	1103030501	Aceite vegetal, 5 L, embotellado	L	\$12.65	\$1.64	\$14.29	Mazola
27	1103030502	Agua, garrafa (18.92 L)	C/U	\$2.21	\$0.29	\$2.50	Inmaculada
28	1103030503	Ajo molido, empacado al vacío, 1 libra	LB	\$4.87	\$0.63	\$5.50	Badia
29	1103030504	Condimento (relajo molido), bolsa de 1 libra	LB	\$6.64	\$0.86	\$7.50	La Canasta
30	1103030505	Consomé sabor de camarón (Libra)	LB	\$1.02	\$0.13	\$1.15	Robertoni
31	1103030506	Galleta soda original, 8 unidades de 160 gramos cada una	PAQ	\$0.88	\$0.11	\$0.99	Molsa
32	1103030507	Mayonesa 3.78 lb	LB	\$11.50	\$1.49	\$12.99	Member's Selection
33	1103030508	Pimienta negra molida (Libra)	LB	\$6.81	\$0.88	\$7.69	Member's Selection
34	1103030509	Sal refinada, (Libra)	LB	\$0.27	\$0.03	\$0.30	La Fina
35	1103030510	Salsa de soya de 3.7 L, botella	L	\$9.55	\$1.24	\$10.79	McCormick
36	1103030511	Salsa de tomate Natura's, caja de 12 Unidades 90 Gr	C/U	\$4.95	\$0.64	\$5.59	Natura's

Nº	Código	Descripción	U.M.	Precio unitario (Sin IVA)	IVA	Precio unitario (IVA incluido)	Marca
37	1103030512	Salsa inglesa de 3.7 L, botella	L	\$7.07	\$0.92	\$7.99	McCormick
38	1103030513	Jalisco Salsa Picante 3.7 L / 125 oz	L	\$4.06	\$0.53	\$4.59	McCormick

Tabla 13*Recepción de las ordenes*

Restaurante Rey Mariscos Recepción de la orden				
Nº Orden	Producto	Cantidad	Fecha de inicio	Fecha de terminación
1	Coctel de camarones en salsa rosada	16	1/9/2024	1/9/2024
2	Lonja empanizada	6	1/9/2024	1/9/2024
3	Mariscada	10	1/9/2024	1/9/2024
4	Ceviche	10	1/9/2024	1/9/2024
5	Camarones al ajillo	6	1/9/2024	1/9/2024
6	Arroz	12	1/9/2024	1/9/2024
7	Ensalada	12	1/9/2024	1/9/2024

Nota: a cada orden de producción se le ha asignado un número que servirá para su identificación a lo largo del proceso.

3.3.3 Merma y Rendimiento de los Ingredientes

Con el propósito de calcular los costos de las recetas del restaurante, es necesario siempre tomar en cuenta el factor rendimiento de cada producto, ya que estos no siempre se utilizan tal como se adquieren. Por ejemplo, la merma por limpieza de las frutas y verduras se refiere a la reducción del peso cuando se retiran partes no comestibles como cascaras, tallos, o semillas. Es una parte fundamental del procesamiento de los alimentos, pero significa que el peso del producto comestible será menor que el del producto bruto.

Por tal motivo se preparó una guía de referencia sobre los porcentajes de merma y rendimiento (tabla 14) de los ingredientes basada en una tabla elaborada por el chef John Guerrero disponible en su página web <https://chefbusiness.co/tabla-de-mermas-de-alimentos/>, para determinar el precio final o precio limpio de un producto después de su manipulación. Este precio es el que se utilizó en el costeo de la receta.

El porcentaje rendimiento de cada ingrediente está definido por la fórmula:

$$\% \text{ Rendimiento} = \frac{\text{Peso útil}}{\text{Peso total}} \times 100$$

Este cálculo se basa en principios estandarizados de la cocina profesional y muestra la relación que existe entre el peso inicial del producto y el peso utilizable después de que ha sido manipulado.

Posteriormente para el cálculo del precio limpio se empleó:

$$\text{Precio limpio} = \frac{\text{Precio de mercado}}{\% \text{ de rendimiento}}$$

Los productos que no están incluidos en la guía de merma, como los mariscos, o frutas y verduras se compran en presentaciones listas para su consumo y están libres de merma. Estos productos han sido previamente limpiados, procesados y empaquetados, lo que asegura que estén libres de desperdicio adicional durante su preparación.

Tabla 14*Guía de merma de frutas y verduras*

Producto	Peso inicial (L)	Peso final (L)	Merma	Porcentaje de merma (%)	Porcentaje de rendimiento (%)	Precio de mercado	Precio limpio
Frutas y verduras							
Ajo	1.00	0.77	0.23	23	77	\$1.60	\$2.08
Cebollín	1.00	0.41	0.59	59	41	\$1.17	\$2.85
Cebolla morada	1.00	0.85	0.15	15	85	\$1.29	\$1.52
Cebolla blanca	1.00	0.85	0.15	15	85	\$1.20	\$1.41
Cilantro	1.00	0.50	0.50	50	50	\$0.96	\$1.92
Lechuga romana	1.00	0.75	0.25	25	75	\$0.88	\$1.17
Pepino sin semilla	1.00	0.70	0.30	30	70	\$0.54	\$0.77
Perejil liso	1.00	0.50	0.50	50	50	\$7.69	\$15.38
Pimiento verde	1.00	0.74	0.26	26	74	\$1.86	\$2.51
Tomate de cocina	1.00	0.95	0.05	5	95	\$0.88	\$0.93
Zanahoria	1.00	0.63	0.37	37	63	\$0.70	\$1.11

Nota: todos los productos se presentan en libras, excepto la lechuga, el pepino y el limón, que se presentan en unidades.

3.3.4 Recetas Estandarizadas

Para que todos los platos que se produzcan tengan las mismas características independientemente de quien los elabore se estandarizaron las recetas del restaurante, ya que estas detallarán los ingredientes y el procedimiento a realizar para su ejecución. Están diseñadas para indicar la cantidad exacta de los insumos que se necesitan para preparar un plato, considerando las mermas, lo que significa que las cantidades que se presentan en las recetas son las que realmente se utilizarán en la preparación. Para su elaboración se utiliza el precio limpio (tabla 12) para reflejar el costo real de preparación de cada plato.

Por ejemplo, en el caso de la cebolla blanca de la receta estándar del coctel de camarones en salsa rosada (tabla 15). Cantidad neta: 0.768 Precio limpio utilizado: \$1.41

Para calcular la cantidad bruta de los ingredientes que generan un desperdicio, se debe conocer el porcentaje de merma de ese insumo, así como está reflejado en la tabla 14. A partir de ese porcentaje, se aplica la siguiente fórmula para calcular la cantidad bruta:

$$Cantidad\ bruta = \frac{Cantidad\ neta}{1 - porcentaje\ de\ merma}$$

La cantidad bruta será entendida como la cantidad total de materia prima que se debe considerar antes de sufrir cualquier tipo de pérdida durante la manipulación, mientras que la cantidad neta será la cantidad que se necesita realmente para la preparación del plato, reflejada en la receta estándar.

Al aplicar la fórmula, la cantidad bruta queda de la siguiente manera:

$$Cantidad\ bruta = \frac{0.768}{1 - 0.15} = \frac{0.768}{0.85} = 0.904$$

Cantidad neta	Precio limpio	Costo receta estándar	Cantidad bruta	precio de mercado	Costo total
0.768	\$1.41	\$ 1.08	0.904	\$1.20	\$ 1.08

La cantidad de materia prima bruta es la que se debe considerar al solicitar la materia prima del inventario. Y estarán reflejadas en las requisiciones con el precio de adquisición.

Tabla 15

Receta estándar cóctel de camarones en salsa rosada

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0001		Fecha: 01/09/2024		
Nombre plato: <u>Cóctel de camarón en salsa rosada</u>		Tiempo. de preparación: 1.5 horas		
Número de porciones: <u>16</u>				
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U. M	Cantidad	C. Unit	Costo total
Colas de camarón pelada y desvenada, talla 41/50	LB	4.240	\$5.310	\$22.51
Total				\$22.51
FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U. M	Cantidad	C. Unit	Costo total
Cebolla blanca	LB	0.7680	\$1.410	\$1.08
Corazón de Apio	LB	0.8800	\$1.260	\$1.11
Tomate de cocina, red de 6 lb	LB	8.6720	\$0.926	\$8.03
Limón persa, red de 25 unidades	C/U	16.0000	\$0.190	\$3.04
Total				13.26
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U. M	Cantidad	C. Unit	Costo total
Salsa de tomate Natura´s	C/U	16.000	\$0.410	\$6.56
Mayonesa	LB	0.5280	\$3.040	\$1.61
Consomé sabor de camarón	LB	0.1760	\$1.020	\$0.18
Salsa inglesa	L	0.2400	\$1.910	\$0.46
Salsa de soya	L	0.2400	\$2.580	\$0.62
Salsa picante Jalisco	L	0.1760	\$4.060	\$0.71
Agua	L	8.0000	\$0.120	\$0.96
Galleta de soda original, 8 unidades de 160 gramos cada una	C/U	16.0000	\$0.110	\$1.76
Total				\$12.86
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$48.63
PREPARACIÓN: En un recipiente profundo coloque la salsa de tomate, la mayonesa, la cebolla, el apio, el tomate, el jugo de limón, la salsa inglesa, la salsa tabasco y el consomé de camarón y mezcle todo hasta integrar para formar la salsa rosada. Tomar los camarones y blanquéalos en una olla con agua hirviendo con un consomé de camarón y dejarlos nada más 2 minutos y retirar para enfriar rápidamente en un recipiente con agua y hielo. Luego, coloque los camarones en la salsa rosa con los vegetales e integre muy bien. Rocié cilantro finamente picado y coloque en copas o recipientes pequeños para servir				

Tabla 16
Receta estándar lonja empanizada

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0003				
Nombre plato: Lonja empanizada			Fecha: 01/09/2024	
Número de porciones: 6			Tiempo de preparación: 1.00 horas	
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Lonja de pescado fresco Curvina	LB	1.4946	\$ 6.640	\$9.92
Total				\$9.92
LÁCTEOS Y HUEVOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Huevo	C/U	6.0000	\$ 0.160	\$0.96
Total				\$0.96
CEREALES Y HARINAS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Miga de pan	C/U	0.6612	\$ 1.770	\$ 1.17
Total				\$ 1.17
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Condimento	LB	0.1980	\$6.640	\$1.31
Ajo molido	LB	0.0990	\$4.870	\$0.48
Pimienta negra molida	LB	0.0990	\$6.810	\$0.67
Sal refinada	LB	0.2520	\$0.270	\$0.07
Aceite vegetal	L	0.6000	\$2.530	\$1.52
Total				\$4.65
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$ 16.70
PREPARACIÓN: Se debe comenzar salpimentando la lonja, luego se mezcla las migas de pan con el condimento y el ajo puro molido. A continuación, se procede a pasar la lonja por el huevo batido y por las migas de pan, presionando suavemente el pescado para compactar el empanizado por todos lados. Posteriormente, se calienta en una cacerola el aceite a temperatura elevada. Se añade una por una las lonjas empanizadas y se fríen por unos minutos hasta que estén doradas. Luego las tortillas se cortan en tiras y se ponen a freír. Finalmente se retiran del fuego, y pueden ser servidas.				

Tabla 17*Receta estándar mariscada*

RECETA ESTÁNDAR

Receta No. 0003

Nombre plato: Mariscada

Número de porciones: 10

Fecha: 01/09/2024

Tiempo de preparación: 2.00 horas

CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U. M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Cabeza de pescado	LB	3.3070	\$ 1.000	\$3.31
Camarón entero, talla 30/40	LB	2.4910	\$ 7.080	\$17.64
Cangrejo	LB	2.4910	\$ 2.650	\$6.60
Almejas negras	LB	2.4910	\$ 1.330	\$3.31
Pescado variedad Curvina, fresco sin vísceras y sin escamas	LB	2.4910	\$ 3.100	\$7.72
Total				\$38.58

FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U. M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Tomate de cocina	LB	1.3560	\$ 0.926	\$ 1.26
Cebolla blanca	LB	0.9650	\$ 1.410	\$ 1.36
Pimiento verde	LB	0.2470	\$ 2.510	\$ 0.62
Cebollines	LB	1.1020	\$ 2.850	\$ 3.14
Cilantro	LB	0.8270	\$ 1.920	\$ 1.59
Ajo	LB	0.1930	\$ 2.080	\$ 0.40
Total				\$ 8.37

ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U. M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Consomé sabor de camarón	LB	0.5500	\$ 1.020	\$ 0.56
Pimienta negra molida	LB	0.1050	\$ 6.810	\$ 0.72
Sal refinada	LB	0.4190	\$ 0.270	\$ 0.11
Agua	L	5.0000	\$ 0.120	\$ 0.60

Total	\$ 1.99
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES	\$48.94

RECETA ESTÁNDAR

Receta No. 0003

Fecha: 01/09/2024

Nombre de plato: Mariscada.

Tiempo de preparación: 2.00 horas

Número de porciones: 10

PREPARACIÓN: Pelar los camarones y reservar las pieles, luego en una olla mediana agregar medio litro de agua y ponemos a hervir la cabeza de pescado junto con las pieles de los camarones agregar la cebolla, ajo, una cucharada de pimienta y una cucharada de sal, hasta que todo esté bien cocido aproximadamente 15 minutos, sacar los huesos de la cabeza de pescado y las pieles de los camarones a que solo quede el caldo, en otra olla se prepara un sofrito con los tomates, chile verde y medio ramo de cilantro y agregar el consomé de camarón. luego agregar los cangrejos, luego agregar el caldo que teníamos reservado y dejarlo hervir por 10 minutos, luego agregar las almejas y camarones y dejar hervir por otros 10 minutos para luego agregar el pescado deshuesado y en trozos y seguir hirviendo por otros 5 minutos. Sírvese caliente y agregar el resto del cilantro y los cebollines finamente picados.

Tabla 18

Receta estándar ceviche de pescado

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0004				
Nombre plato: <u>Ceviche de pescado</u>			Fecha: 01/09/2024	
Número de porciones: <u>10</u>			Tiempo de preparación: 1.00 hora	
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Pescado variedad Curvina	LB	2.6460	\$ 3.100	\$8.20
Total				\$8.20
FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Cebolla Morada	LB	0.4400	\$ 1.520	\$0.67
Cebolla Blanca	LB	0.4400	\$ 1.410	\$0.62
Tomate de cocina	LB	0.4400	\$ 0.930	\$0.41
Pepino sin semilla	C/U	2.5000	\$ 0.770	\$1.93
Perejil liso	LB	0.4000	\$15.380	\$6.15
Pimiento Verde	LB	0.4410	\$ 2.510	\$1.11
Limón Persa, red de 25 unidades	C/U	10.0000	\$ 0.190	\$1.90
Total				\$12.79
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U.M.	Cantidad		Costo total
Consomé sabor de camarón	LB	0.1100	1.0200	\$0.11
Salsa inglesa	L	0.1480	1.9100	\$0.28
Sal refinada	LB	0.4190	0.2700	\$0.11
Galleta soda original	C/U	10.0000	0.1100	\$1.10
Total				\$ 1.60
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$22.59
PREPARACIÓN: Marinar el pescado con limón y dejarlo reposar durante 30 minutos en refrigeración hasta que se torne blanco. En un recipiente aparte mezclar el consomé de camarón, cebolla blanca, cebolla morada, tomate, pepino y cilantro Luego combinar el pescado sin el jugo de limón junto con la mezcla anterior. Servir frio acompañado de galleta de soda original.				

Tabla 19

Receta estándar camarones al ajillo

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0005				
Nombre plato: <u>Camarones al ajillo</u>			Fecha: 01/09/2024	
Número de porciones: <u>6</u>			Tiempo de preparación: 1.50 horas	
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Camarón entero, talla 30/40	LB	1.9842	\$ 7.080	\$14.05
Total				\$14.05
FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Ajo	LB	0.2112	\$ 2.080	\$0.44
Perejil liso	LB	0.0396	\$ 15.380	\$0.61
Total				\$1.05
LÁCTEOS Y HUEVOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Mantequilla	LB	0.0798	\$ 6.190	\$ 0.49
Total				\$ 0.49
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Consomé sabor de camarón	LB	0.0660	\$ 1.020	\$0.07
Tortillas	C/U	12,0000	\$ 0,050	\$0.60
Total				\$0.67
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$16.26
PREPARACIÓN: marine los camarones utilizando el consomé sabor de camarón y el ajo picado coloque una sartén a fuego medio y derrita la mantequilla. Incorpore los camarones y saltee hasta que cambien color y tomen la forma de una "C" y posteriormente agregue perejil y deje cocinar 2 minutos más. Luego cortar las tortillas y freír para que el plato pueda ser servido.				

Tabla 20

Receta estándar de arroz

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0003				
Nombre plato: <u>Arroz</u>			Fecha: 01/09/2024	
Número de porciones: <u>12</u>			Tiempo de preparación: 0.70 horas	
CARNES, PESCADOS Y MARISCOS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Arroz blanco	LB	1.3224	\$0.580	\$ 0.77
Total				\$ 0.77
FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Cebolla Blanca	LB	0.2640	\$1.410	\$ 0.37
Zanahoria	LB	2.6460	\$1.110	\$ 2.94
Ajo	LB	0.1320	\$2.080	\$ 0.27
Total				\$ 3.58
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Sal refinada	LB	0.5028	\$ 0.270	\$ 0.14
Aceite vegetal	L	0.0610	\$ 2.530	\$ 0.15
Agua	L	1.4100	\$ 0.120	\$ 0.17
Total				\$ 0.46
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$ 4.81
PREPARACIÓN: pelar y rallar la zanahoria, poner en una olla con el aceite y la cebolla sofreír y luego agregar el ajo, deje sofreír un minuto y revuelva, agregue agua y sal. Luego, agregue el arroz y deje cocinar cuando este seco tape y baje el fuego a lento hasta que el arroz está listo				

Tabla 21

Receta estándar de ensalada fresca

RECETA ESTÁNDAR				
Receta No. 0005				
Nombre plato: <u>Ensalada</u>		Fecha: 01/09/2024		
Número de porciones: <u>12</u>		Tiempo de preparación: 0.30 horas		
FRUTAS Y VERDURAS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Pepino sin semilla, red de 6 unidades	C/U	6.0000	\$0.771	\$ 4.63
Tomate de cocina	LB	2.1168	\$0.926	\$ 1.96
Limón persa, red de 25 unidades	C/U	12.0000	\$0.190	\$ 2.28
Lechuga romana grande, 300GR	C/U	3.0000	\$1.173	\$ 3.52
Total				\$12.39
ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS				
Descripción	U.M.	Cantidad	C. Unit	Costo total
Sal refinada	LB	0.5028	0.2700	\$ 0.14
Total				\$0.14
COSTO TOTAL DE INGREDIENTES				\$ 12.53
PREPARACIÓN: Lavar el pepino y el tomate, después cortar en rodajas y acompañar con lechuga, limón y sal				

Tabla 22*Inventario inicial al 01 de septiembre de 2024*

Código	Producto	U.M.	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Carnes, pescados y mariscos					
1103010101	Almeja negra, congelada cruda	LB	19.0	\$1.33	\$25.27
1103010102	Cabeza de pescado	LB	25.0	\$1.00	\$25.00
1103010103	Camarón entero, talla 30/40	LB	30.0	\$ 7.08	\$212.40
1103010104	Cangrejo	LB	30.0	\$2.65	\$79.50
1103010105	Cola de camarón pelada y desvenada, talla 41/50 (No Congelado)	LB	30.0	\$5.31	\$159.30
1103010106	Lonja de pescado fresco, Curvina	LB	10.0	\$6.64	\$66.40
1103010107	Pescado variedad Curvina, fresco sin vísceras y sin escamas	LB	40.0	\$3.10	\$124.00
Frutas y verduras					
1103010201	Ajo	LB	5.0	\$ 1.60	\$8.00
1103010202	Cebollín	LB	20.0	\$ 1.17	\$23.40
1103010203	Cebolla morada	LB	5.0	\$ 1.29	\$6.45
1103010204	Cebolla blanca	LB	20.0	\$ 1.20	\$24.00
1103010205	Cilantro	LB	12.0	\$ 0.96	\$11.52
1103010206	Corazón de apio	LB	8.0	\$ 1.26	\$10.08
1103010207	Lechuga romana	C/U	25.0	\$ 0.88	\$22.00
1103010208	Limón persa	C/U	250.0	\$ 0.19	\$47.50
1103010209	Pepino sin semilla	C/U	100.0	\$ 0.54	\$54.00
1103010210	Perejil	LB	1.0	\$ 7.69	\$7.69
1103010211	Pimiento verde	LB	8.0	\$ 1.86	\$14.88
1103010212	Tomate de cocina	LB	90.0	\$ 0.88	\$79.20
1103010213	Zanahoria	LB	25.0	\$ 0.70	\$17.50
Cereales y harinas					
1103010301	Arroz blanco	LB	16.0	0.58	\$9.28
1103010303	Miga de pan	LB	11.0	1.77	\$19.47
Lácteos y huevos					
1103010401	Huevos	C/U	90.0	0.16	\$14.40
1103010402	Mantequilla	LB	2.0	6.19	\$12.38
Especies, misceláneos y otros					
1103010501	Aceite vegetal	L	5.0	\$2.53	\$12.65
1103010502	Agua garrafón (18.92 L)	L	227.0	\$0.12	\$27.24
1103010503	Ajo molido	LB	1.0	\$4.87	\$4.87
1103010504	Condimento (453.59)	LB	5.0	\$6.64	\$33.20
1103010505	Consomé sabor de camarón	LB	5.0	\$1.02	\$5.10
1103010506	Galleta soda (8 unidades)	PAQ	50.0	\$0.11	\$5.50

Código	Producto	U.M.	Cantidad	Costo unitario	Costo total
1103010507	Mayonesa	LB	3.8	\$3.04	\$11.49
1103010508	Pimienta negra molida	LB	2.0	\$6.81	\$13.62
1103010509	Sal refinada	LB	15.0	\$0.27	\$4.05
1103010510	Salsa de soya	C/U	3.0	\$2.58	\$7.74
1103010511	Salsa de tomate	C/U	180.0	\$0.41	\$73.80
1103010512	Salsa inglesa	C/U	4.0	\$1.91	\$7.64
1103010513	Salsa picante jalisco	L	3.7	\$4.06	\$15.02
1103010514	Tortillas	C/U	24.0	\$0.05	\$1.20
TOTAL INVENTARIO					\$1,296.75

El 1 de septiembre se realizó la compra de materia prima, como se muestra en la tabla de compras a continuación

Tabla 23

Detalle de compra de materia prima

Producto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Costo total
Carnes, pescados y mariscos				
Almejas negras	LB	75.0	\$ 1.33	\$ 99.75
Cabeza de pescado	LB	85.0	\$ 1.00	\$ 85.00
Camarón	LB	115.0	\$ 7.08	\$ 814.20
Cangrejo	LB	70.0	\$ 2.65	\$ 185.50
Cola de camarón	LB	110.0	\$ 5.31	\$ 584.10
Lonja de pescado	LB	50.0	\$ 6.64	\$ 332.00
Pescado	LB	150.0	\$ 3.10	\$ 465.00
Frutas y verduras				
Ajo	LB	20.0	\$ 1.60	\$ 32.00
Cebollín	LB	70.0	\$ 1.17	\$ 81.90
Cebolla morada	LB	18.0	\$ 1.29	\$ 23.22
Cebolla blanca	LB	75.0	\$ 1.20	\$ 90.00
Cilantro	LB	50.0	\$ 0.96	\$ 48.00
Corazón de apio	LB	30.0	\$ 1.26	\$ 37.80
Lechuga romana	C/U	115.0	\$ 0.88	\$ 101.20
Limón persa	C/U	1000.0	\$ 0.19	\$ 190.00
Pepino sin semilla	C/U	325.0	\$ 0.54	\$ 175.50
Perejil	C/U	24.0	\$ 7.69	\$ 184.56

Producto	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Costo total
Pimiento verde	LB	35.0	\$ 1.86	\$ 65.10
Tomate de cocina	LB	400.0	\$ 0.88	\$ 352.00
Zanahoria	LB	150.0	\$ 0.70	\$ 105.00
Cereales y harinas				
Arroz blanco	LB	60.0	\$ 0.58	\$ 34.80
Miga de pan	LB	80.0	\$ 1.77	\$ 141.60
Lácteos y huevos				
Huevos	C/U	150.0	\$ 0.16	\$ 24.00
Mantequilla	LB	4.0	\$ 6.19	\$ 24.76
Especies, misceláneos y otros				
Aceite vegetal	L	25.0	\$ 2.53	\$ 63.25
Agua garrafón (20 litros)	L	170.0	\$ 0.12	\$ 20.40
Ajo molido	LB	3.0	\$ 4.87	\$ 14.61
Condimento (453.59)	LB	5.0	\$ 6.64	\$ 33.20
Consomé sabor de camarón	LB	20.0	\$ 1.02	\$ 20.40
Galleta soda (8 unidades)	PAQ	700.0	\$ 0.11	\$ 77.00
Mayonesa	LB	15.12	\$ 3.04	\$ 45.96
Pimienta negra molida	LB	8.0	\$ 6.81	\$ 54.48
Sal	LB	70.0	\$ 0.27	\$ 18.90
Salsa de soya	C/U	4.0	\$ 2.58	\$ 10.32
Salsa de tomate	C/U	250.0	\$ 0.41	\$ 102.50
Salsa inglesa	C/U	7.0	\$ 1.91	\$ 13.37
Salsa picante jalisco	L	11.1	\$ 4.06	\$ 45.07
Tortillas	C/U	600.0	\$ 0.05	\$ 30.00
TOTAL COMPRA				\$4,826.45

Nota: Los precios de los insumos incluye el Impuesto del Valor Agregado (IVA)

3.3.5 Requisición de Materiales

El proceso productivo comienza con la requisición de materiales, en la cual se identifican y solicitan los insumos necesarios para llevar a cabo la producción.

Tabla 24*Requisición de materiales para producción de cóctel de camarones en salsa rosada*

Restaurante Rey Mariscos			N° Req. 01		
Requisición de materiales			N° de Orden: 01		
Fecha de pedido: 01/09/2024			Solicitada por: Cocina		
Fecha de entrega: 01/09/2024					
Nombre del plato: Coctel de camarón en salsa rosada					
Cantidad: 16					
Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103010105	Colas de camarón	LB	4.2400	\$5.31	\$22.51
1103010204	Cebolla blanca	LB	0.9035	\$1.20	\$1.08
1103010206	Apio liso	LB	0.8800	\$1.26	\$1.11
1103010506	Galleta de soda	C/U	16.0000	\$0.11	\$1.76
1103010208	Limón persa	C/U	16.0000	\$0.19	\$3.04
1103010511	Salsa de tomate	C/U	16.0000	\$0.41	\$6.56
1103010212	Tomate de cocina	LB	9.1280	\$0.88	\$8.03
1103030505	Consomé de camarón	LB	0.1760	\$1.02	\$0.18
1103030502	Agua	L	8.0000	\$0.12	\$0.96
1103030507	Mayonesa	LB	0.5280	\$3.04	\$1.61
1103030510	Salsa de soya	L	0.2400	\$2.58	\$0.62
1103030512	Salsa inglesa	L	0.2400	\$1.91	\$0.46
1103030513	Salsa picante Jalisco	L	0.1760	\$4.06	\$0.71
Total					\$48.63

Tabla 25*Requisición de materiales para producción de lonja empanizada*

Restaurante Rey Mariscos		N° Req. 02	
Requisición de materiales		N° de Orden: 02	
Fecha de pedido: 01/09/2024		Solicitada por: Cocina	
Fecha de entrega: 01/09/2024			
Nombre del plato: Lonja empanizada			
Cantidad: 6			

Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103010106	Lonja de Curvina	LB	1.4946	\$ 6.64	\$ 9.92
1103030501	Aceite vegetal	L	0.6000	\$ 2.53	\$ 1.52
1103030503	Ajo molido	C/U	0.0990	\$ 4.87	\$ 0.48
1103030504	Condimento	C/U	0.1980	\$ 6.64	\$ 1.31
1103030403	Huevo	C/U	6.0000	\$ 0.16	\$ 0.96
1103030303	Miga de pan	C/U	0.6612	\$ 1.77	\$ 1.17
1103030508	Pimienta negra molida	LB	0.0990	\$ 6.81	\$ 0.67
1103030509	Sal refinada	LB	0.2514	\$ 0.27	\$ 0.07
1103030514	Tortillas	C/U	12.000	\$ 0.05	\$ 0.60
Total					\$ 16.70

Tabla 26

Requisición de materiales para la producción de mariscada

Restaurante Rey Mariscos			N° Req. 03		
Requisición de materiales			N° de Orden: 03		
Fecha de pedido: 01/09/2024			Solicitada por: Cocina		
Fecha de entrega: 01/09/2024					
Nombre del plato: Mariscada					
Cantidad: 10					
Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103010101	Almejas negras	LB	2.4910	\$1.33	\$3.31
1103010102	Cabeza de pescado	LB	3.3070	\$1.00	\$3.31
1103010103	Camarón	LB	2.4910	\$7.08	\$17.64
1103010104	Cangrejo	LB	2.4910	\$2.65	\$6.60
1103010107	Pescado Curvina	LB	2.4910	\$3.10	\$7.72
1103030201	Ajo	LB	0.2506	\$1.60	\$0.40
1103030202	Cebollines	LB	2.6878	\$1.17	\$3.14
1103030204	Cebolla blanca	LB	1.1353	\$1.20	\$1.36
1103030205	Cilantro	LB	1.6540	\$0.96	\$1.59
1103030211	Pimiento verde	LB	0.3338	\$1.86	\$0.62
1103030212	Tomate de cocina	LB	1.4274	\$0.88	\$1.26
1103030502	Agua	L	5.0000	\$0.12	\$0.60
1103030505	Consomé de camarón	LB	0.5500	\$1.02	\$0.56
1103030508	Pimienta negra molida	LB	0.1050	\$6.81	\$0.72
1103030509	Sal refinada	LB	0.4190	\$0.27	\$0.11
Total					\$48.94

Tabla 27*Requisición de materiales para la producción de ceviche*

Restaurante Rey Mariscos			N° Req. 04		
Requisición de materiales			N° de Orden: 04		
Fecha de pedido: 01/09/2024			Solicitada por: Cocina		
Fecha de entrega: 01/09/2024					
Nombre del plato: Ceviche					
Cantidad: 10					
Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103010107	Pescado Curvina	LB	2.6460	\$3.10	\$8.20
1103010203	Cebolla Morada	LB	0.5176	\$1.29	\$0.67
1103010204	Cebolla Blanca	LB	0.5176	\$1.20	\$0.62
1103010506	Galleta de soda	C/U	10.000	\$0.11	\$1.10
1103010208	Limón Persa	C/U	10.000	\$0.19	\$1.90
1103010209	Pepino sin semilla	C/U	3.5714	\$0.54	\$1.93
1103010210	Perejil liso	LB	0.8000	\$7.69	\$6.15
1103010211	Pimiento verde	LB	0.5959	\$1.86	\$1.11
1103010212	Tomate de cocina	LB	0.4632	\$0.88	\$0.41
1103030505	Consomé de camarón	LB	0.1100	\$1.02	\$0.11
1103030512	Salsa inglesa	L	0.1480	\$1.91	\$0.28
1103030509	Sal refinada	LB	0.4190	\$0.27	\$0.11
Total					\$22.59

Tabla 28*Requisición de materiales para la producción de camarones al ajillo*

Restaurante Rey Mariscos			N° Req. 05		
Requisición de materiales			N° de Orden: 05		
Fecha de pedido: 01/09/2024			Solicitada por: Cocina		
Fecha de entrega: 01/09/2024					
Nombre del plato: Camarones al ajillo					
Cantidad: 6					
Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103020103	Camarón	LB	1.9842	\$7.08	\$14.05
1103010201	Ajo	LB	0.2743	\$1.60	\$0.44
1103010210	Perejil liso	LB	0.0792	\$7.69	\$0.61
1103030505	Consomé de camarón	LB	0.0660	\$1.02	\$0.07
1103030402	Mantequilla	LB	0.0798	\$6.19	\$0.49
1103010414	Tortillas	C/U	12,0000	\$ 0.05	\$ 0.60
Total					\$16.26

Tabla 29*Requisición de materiales para la producción de arroz*

Restaurante Rey Mariscos		N° Req. 06	
Requisición de materiales		N° de Orden: 06	
Fecha de pedido: 01/09/2024		Solicitada por: Cocina	
Fecha de entrega: 01/09/2024			
Nombre del plato: Arroz			
Cantidad: 12			

Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103010301	Arroz	LB	1.3224	\$0.58	\$0.77
1103010204	Cebolla blanca	LB	0.3106	\$1.20	\$0.37
1103010213	Zanahoria	LB	4.2000	\$0.70	\$2.94
1103010201	Ajo	LB	0.1714	\$1.60	\$0.27
1103030502	Agua	L	1.4100	\$0.12	\$0.17
1103030509	Sal refinada	LB	0.5028	\$0.27	\$0.14
1103030501	Aceite Vegetal	LB	0.0610	\$2.53	\$0.15
Total					\$4.81

Tabla 30*Requisición de materiales para la producción de ensalada*

Restaurante Rey Mariscos		N° Req. 07	
Requisición de materiales		N° de Orden: 07	
Fecha de pedido: 01/09/2024		Solicitada por: Cocina	
Fecha de entrega: 01/09/2024			
Nombre del plato: Ensalada			
Cantidad: 12			

Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Unitario	Total
1103030209	Pepino sin semilla	C/U	8.5714	\$0.54	\$4.63
1103030212	Tomate de cocina	LB	2.2282	\$0.88	\$1.96
1103030208	Limón persa	C/U	12.0000	\$0.19	\$2.28
1103030207	Lechuga romana	C/U	4.0000	\$0.88	\$3.52
1103030509	Sal refinada	LB	0.5028	\$0.27	\$0.14
Total					\$12.53

Tabla 31*Consumo de materia prima durante el mes de septiembre de 2024*

Producto	U.M.	Cantidad diaria	Cantidad mensual	Costo unitario	Costo total diario	Costo total mensual
Carnes, pescados y mariscos						
Almejas negras	LB	2.4910	64.7660	\$ 1.33	\$3.31	\$86.14
Cabeza de pescado	LB	3.3070	85.9820	\$ 1.00	\$3.31	\$85.98
Camarón	LB	4.4752	116.3552	\$ 7.08	\$31.68	\$823.79
Cangrejo	LB	2.4910	64.7660	\$ 2.65	\$6.60	\$171.63
Cola de camarón	LB	4.2400	110.2400	\$ 5.31	\$22.51	\$585.37
Lonja de pescado	LB	1.4946	38.8596	\$ 6.64	\$9.92	\$258.03
Pescado	LB	5.1370	133.5620	\$ 3.10	\$15.92	\$414.04
Frutas y verduras						
Ajo	LB	0.6963	18.1034	\$ 1.60	\$ 1.11	\$28.97
Cebollín	LB	2.6878	69.8828	\$ 1.17	\$ 3.14	\$81.76
Cebolla morada	LB	0.5176	13.4576	\$ 1.29	\$ 0.67	\$17.36
Cebolla blanca	LB	2.8670	74.5420	\$ 1.20	\$ 3.44	\$89.45
Cilantro	LB	1.6540	43.0040	\$ 0.96	\$ 1.59	\$41.28
Corazón de apio	LB	0.8800	22.8800	\$ 1.26	\$ 1.11	\$28.83
Lechuga romana	C/U	4.0000	104.0000	\$ 0.88	\$ 3.52	\$91.52
Limón persa	C/U	38.0000	988.0000	\$ 0.19	\$ 7.22	\$187.72
Pepino sin semilla	C/U	12.1428	315.7128	\$ 0.54	\$ 6.56	\$170.48
Perejil	C/U	0.8792	22.8592	\$ 7.69	\$ 6.76	\$175.79
Pimiento verde	LB	0.9297	24.1722	\$ 1.86	\$ 1.73	\$44.96
Tomate de cocina	LB	13.2468	344.4168	\$ 0.88	\$ 11.66	\$303.09
Zanahoria	LB	4.2000	109.2000	\$ 0.70	\$ 2.94	\$76.44
Cereales y harinas						
Arroz blanco	LB	1.3224	34.3824	\$ 0.58	\$ 0.77	\$19.94
Pan molido	C/U	0.6612	17.1912	\$ 1.77	\$ 1.17	\$30.43
Lácteos y huevos						
Huevos	C/U	6.0000	156.0000	\$ 0.16	\$ 0.96	\$24.96
Mantequilla	LB	0.0798	2.0748	\$ 6.19	\$ 0.49	\$12.84
Especies, misceláneos y otros						
Aceite vegetal	L	0.6610	17.1860	\$ 2.53	\$1.67	\$43.48
Agua garrafón (20 litros)	C/U	14.4100	374.6600	\$ 0.12	\$1.73	\$44.96
Ajo molido	C/U	0.0990	2.5740	\$ 4.87	\$0.48	\$12.54
Condimento (453.59)	LB	0.1980	5.1480	\$ 6.64	\$1.31	\$34.18

Producto	U.M.	Cantidad diaria	Cantidad mensual	Costo unitario	Costo total diario	Costo total mensual
Consomé sabor de camarón	LB	0.9020	23.4520	\$ 1.02	\$0.92	\$23.92
Galleta soda (8 unidades)	C/U	26.0000	676.0000	\$ 0.11	\$2.86	\$74.36
Mayonesa	LB	0.5280	13.7280	\$ 3.04	\$1.61	\$41.73
Pimienta negra molida	LB	0.2040	5.3040	\$ 6.81	\$1.39	\$36.12
Sal	LB	2.0956	54.4856	\$ 0.27	\$0.57	\$14.71
Salsa de soya	L	0.2400	6.2400	\$ 2.58	\$0.62	\$16.10
Salsa de tomate	LB	16.0000	416.0000	\$ 0.41	\$6.56	\$170.56
Salsa inglesa	L	0.3880	10.0880	\$ 1.91	\$0.74	\$19.27
Salsa picante jalisco	C/U	0.1760	4.5760	\$ 4.06	\$0.71	\$18.58
Tortillas	C/U	24.0000	624.0000	\$ 0.05	\$1.20	\$31.20
Total						
TOTAL CONSUMO DE MATERIA PRIMA					\$170.46	\$4,432.51

3.3.6 *Mano de Obra Directa*

La mano de obra directa se refiere a todos los trabajadores que están directamente involucrados en la preparación de las raciones de comida. En el restaurante Rey Mariscos este grupo incluye al chef, quien es el encargado de la cocina, y a dos ayudantes de cocina, quienes colaboran en la elaboración de los platillos. Por la naturaleza del negocio, se trabajan durante ocho horas diarias, seis días a la semana ya que los empleados tienen derecho a un día de descanso por semana, generando un total de 26 días laborales y 208 horas efectivas al mes.

Detalle del cálculo del costo de la mano de obra directa

Tabla 32

Planilla de salarios correspondientes al mes de septiembre de 2024

RESTAURANTE REY MARISCO
PLANILLA DE PAGO
PERIODO: DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

N°	Nombre del empleado	Cargo	Salario base	Feriado	Horas extras	Subtotal	RETENCIONES			Total retenido	Líquido a pagar
							ISSS 3%	AFP	RENTA		
1	Edwin Alexander Barrera	Gerente general	\$650.00	\$21.67	\$86.72	\$758.39	\$22.75	\$54.98	\$38.54	\$116.27	\$642.12
3	Vilma Lorena Guerra	Chef	\$400.00	\$13.33	\$53.44	\$466.77	\$14.00	\$33.84		\$47.84	\$418.93
4	Juana Carlota Murillo	Mesera	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$12.77	\$30.87		\$43.64	\$382.17
5	Juan Carlos Sánchez	Mesero	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$12.77	\$30.87		\$43.64	\$382.17
6	María Cecilia López	Asistente de cocina	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$12.77	\$30.87		\$43.64	\$382.17
7	Samanta Abigail Ruíz	Asistente de cocina	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$12.77	\$30.87		\$43.64	\$382.17
8	Miriam Alejandra Díaz	Cajero	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$12.77	\$30.87		\$43.64	\$382.17
TOTAL			\$2,875.00	\$95.85	\$383.36	\$3,354.21	\$100.60	\$243.17	\$38.54	\$382.31	\$2,971.90

F. _____

Elaborada por

F. _____

Revisada por

Nota: El monto retenido en concepto de Impuesto sobre la Renta fue calculado conforme a las tablas de retención de renta.

Tabla 33*Planilla de cotizaciones patronales del mes de septiembre del 2024*

RESTAURANTE REY MARISCO
PLANILLA DE APORTES PATRONALES
PERIODO: DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

N°	Nombre del empleado	Cargo	Salario base	Feriado	Horas extras	Subtotal	APORTE PATRONAL		Total aportes
							ISSS 7.50%	AFP 8.75%	
1	Edwin Alexander Barrera	Gerente general	\$650.00	\$21.67	\$86.72	\$758.39	\$56.88	\$66.36	\$123.24
3	Vilma Lorena Guerra	Chef	\$400.00	\$13.33	\$53.44	\$466.77	\$35.01	\$40.84	\$75.85
4	Juana Carlota Murillo	Mesera	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$69.20
5	Juan Carlos Sánchez	Mesero	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$69.20
6	María Cecilia López	Asistente de cocina	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$69.20
7	Samanta Abigail Ruíz	Asistente de cocina	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$69.20
8	Miriam Alejandra Díaz	Cajero	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$69.20
TOTAL			\$2,875.00	\$95.85	\$383.36	\$3,354.21	\$251.59	\$293.50	\$545.09

F. _____
 Elaborada por

F. _____
 Revisada por

Debido a que el total de horas trabajadas supera las 44 horas a la semana se realizan pagos por horas extras para compensar el tiempo adicional. Además, durante el mes se presentó un asueto nacional (Día de la Independencia) por lo que los empleados según el artículo 192 del Código de Trabajo reciben el doble de su salario ordinario de ese día. Para el cálculo del costo de este elemento, se consideran los salarios, el pago de horas extras, festivos y cuotas por aportes patronales.

Base de distribución: horas de trabajo

Chef:

$$MOD = \frac{\text{Costo mensual}}{\text{Horas trabajadas}} = \frac{\$542.62}{208} = \$2.61$$

Asistentes de cocina:

$$MOD = \frac{\text{Costo mensual}}{\text{Horas trabajadas}} = \frac{\$495.01}{208} = \$2.38$$

Tabla 34

Costo de la mano de obra directa

Detalle	Salario mensual	Festivo	Horas extras	Subtotal	Aportes patronales		Total	Horas mes	Valor hora
					ISSS 7.50%	AFP 8.75%			
Chef	\$400.00	\$13.33	\$53.44	\$466.77	\$35.01	\$40.84	\$542.62	208	\$2.61
Asistente 1	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$495.01	208	\$2.38
Asistente 2	\$365.00	\$12.17	\$48.64	\$425.81	\$31.94	\$37.26	\$495.01	208	\$2.38
Total	\$1,130.00	\$37.67	\$150.72	\$1,318.39	\$98.89	\$115.36	\$1,532.64	208	\$7.37

A continuación, se presenta el cálculo del costo de la mano de obra directa de cada orden de trabajo:

Tabla 35

Reporte de horas trabajadas por día

Restaurante Rey Mariscos						
Reporte horas hombre						
Fecha reporte: 01/09/2024						
Total horas hombre: 8 horas						
Plato	Porciones	No. de orden	Personal responsable	Horas trabajadas	Costo por hora	Costo total
Coctel de camarones en salsa rosada	16	1	Vilma Lorena Guerra	1.50	\$2.61	\$3.91
			María Cecilia López	1.50	\$2.38	\$3.57
			Samanta Abigail Ruíz	1.50	\$2.38	\$3.57
Costo total						\$11.05
Lonja empanizada	6	2	Vilma Lorena Guerra	1.00	\$2.61	\$2.61
			María Cecilia López	1.00	\$2.38	\$2.38
			Samanta Abigail Ruíz	1.00	\$2.38	\$2.38
Costo total						\$7.37
Mariscada	10	3	Vilma Lorena Guerra	2.00	\$2.61	\$5.22
			María Cecilia López	2.00	\$2.38	\$4.76
			Samanta Abigail Ruíz	2.00	\$2.38	\$4.76
Costo total						\$14.74
Ceviche	10	4	Vilma Lorena Guerra	1.00	\$2.61	\$2.61
			María Cecilia López	1.00	\$2.38	\$2.38
			Samanta Abigail Ruíz	1.00	\$2.38	\$2.38
Costo total						\$7.37
Camarones al ajillo	6	5	Vilma Lorena Guerra	1.50	\$2.61	\$3.91
			María Cecilia López	1.50	\$2.38	\$3.57
			Samanta Abigail Ruíz	1.50	\$2.38	\$3.57
Costo total						\$11.05
Arroz	12	6	Vilma Lorena Guerra	0.70	\$2.61	\$1.83
			María Cecilia López	0.70	\$2.38	\$1.67
			Samanta Abigail Ruíz	0.70	\$2.38	\$1.67
Costo total						\$5.16
Ensalada	12	7	Vilma Lorena Guerra	0.30	\$2.61	\$0.78
			María Cecilia López	0.30	\$2.38	\$0.71
			Samanta Abigail Ruíz	0.30	\$2.38	\$0.71
Costo total						\$2.21
Costo total mano de obra directa						\$58.95

3.3.7 Costos Indirectos de Fabricación

Posterior a haber determinado los elementos del costo que están directamente involucrados con la preparación de cada plato de comida, se lleva a cabo el cálculo de los costos indirectos de fabricación variable. A través del prorrateo se asignaron los costos generados en la cocina, considerada el área de producción del restaurante.

Tabla 36

Detalle de costos variables mensuales

Concepto	Monto mensual
Renta del local	\$ 347.22
Depreciación	\$ 32.33
Energía Eléctrica	\$ 92.56
Agua potable	\$ 70.40
Aguinaldo	\$ 47.08
Vacaciones	\$ 61.21
Gas propano	\$ 62.00
Total CIF variables	\$712.80

La distribución de costos entre las áreas del restaurante se realiza en base a un coeficiente tal como se muestra a continuación:

Para la renta del local se utiliza como base el total de metros cuadrados (m²) ocupados:

$$\text{Coeficiente} = \frac{\text{Alquiler del local}}{\text{Metros cuadrados (m}^2\text{)}} = \frac{\$1,000.00}{72} = \$13.89$$

Para la energía eléctrica se considera como base el consumo de kilowatts hora:

$$\text{Coeficiente} = \frac{\text{Total recibo de energia electrica}}{\text{Kilowatt hora (kWh)}} = \frac{\$ 154.26}{529} = \$0.29$$

Para el prorrateo del agua se usa como base los metros cúbicos consumidos:

$$\text{Coeficiente} = \frac{\text{Total recibo de agua}}{\text{Metro cúbico (m}^3\text{)}} = \frac{\$110.63}{55} = \$2.01$$

La depreciación reflejada en los costos variables corresponde específicamente a reducción de valor de la maquinaria y equipo utilizados directamente en el área de producción (cocina)

Tabla 37

Asignación de los costos indirectos de producción variables entre áreas del restaurante

Área	Consumo de energía eléctrica			Consumo de agua			Renta del local		
	kW	Coef.	Total	m ³	Coef.	Total	m ²	Coef.	Total
Producción	317.40	\$ 0.29	\$ 92.56	35	\$2.01	\$70.40	25	\$13.89	\$ 347.22
Servicio	211.60	\$ 0.29	\$ 61.70	20	\$2.01	\$40.23	47	\$13.89	\$ 652.78
Total	529.00		\$ 154.26	55		\$110.63	72		\$ 1,000.00

Tabla 38

Detalle de depreciación mensual de maquinaria y equipo del área de producción

Maquinaria y equipo	Depreciación mensual
Cocina	\$ 7.92
Refrigerador 2 cuerpos	\$ 12.50
Refrigerador 12 pies	\$ 5.83
Licuada	\$ 1.92
Congelador	\$ 4.17
Total	\$ 32.33

Las prestaciones sociales como las vacaciones y los aguinaldos se consideran como costos indirectos. Se ha calculado el monto total correspondiente a las prestaciones mencionadas, en el período de todo el año. Luego, se ha distribuido este total de manera

proporcional entre los doce meses, asignando un monto mensual para reflejar su distribución a lo largo del plazo establecido.

Tabla 39

Asignación mensual de vacaciones

Nombre	Cargo	Salario Quincenal	Recargo 30%	Total	Asignación mensual
Vilma Lorena Guerra	Chef	\$200.00	\$60.00	\$260.00	\$ 21.67
María Cecilia López	Asistente de cocina	\$182.50	\$54.75	\$237.25	\$ 19.77
Samanta Abigail Ruíz	Asistente de cocina	\$182.50	\$54.75	\$237.25	\$ 19.77
TOTALES			\$169.50	\$734.50	\$ 61.21

Tabla 40

Asignación mensual de aguinaldos

Nombre	Cargo	Salario Quincenal	Fecha de ingreso	Días Aguinaldo	Aguinaldo	Asignación mensual
Vilma Lorena Guerra	Chef	\$200.00	6/5/2022	15.00	\$ 200.00	\$ 16.67
María Cecilia López	Asistente de cocina	\$182.50	10/1/2023	15.00	\$ 182.50	\$ 15.21
Samanta Abigail Ruíz	Asistente de cocina	\$182.50	8/7/2022	15.00	\$ 182.50	\$ 15.21
TOTALES					\$ 565.00	\$ 47.08

Ahora que ya se conocen los costos variables que son generados en el área de producción se procede al cálculo de un coeficiente de aplicación para los costos indirectos variables teniendo en cuenta que la base de aplicación son las horas – mano de obra directa (horas hombre).

Por lo tanto, el cálculo del coeficiente resulta de la expresión:

$$\text{Coeficiente} = \frac{\text{Costos indirectos de fabricación variables}}{\text{Horas – mano de obra directa}}$$

$$\text{Coeficiente} = \frac{\$ 832.80}{192} = \$4.34$$

Tabla 41

Distribución de los costos indirectos de fabricación

ORDENES DE PRODUCCIÓN	Nº Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
SEMANA 1					
Coctel de camarones en salsa rosada	1	01/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	2	01/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	3	01/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	4	01/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	5	01/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	6	01/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	7	01/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	8	02/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	9	02/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	10	02/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	11	02/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	12	02/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	13	02/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	14	02/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	15	03/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	16	03/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	17	03/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	18	03/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	19	03/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	20	03/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	21	03/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	22	04/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	23	04/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	24	04/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	25	04/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	26	04/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14

ORDENES DE PRODUCCIÓN	N° Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
Arroz	27	04/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	28	04/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	29	05/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	30	05/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	31	05/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	32	05/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	33	05/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	34	05/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	35	05/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	36	07/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	37	07/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	38	07/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	39	07/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	40	07/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	41	07/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	42	07/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
SEMANA 2					
Coctel de camarones en salsa rosada	43	08/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	44	08/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	45	08/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	46	08/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	47	08/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	48	08/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	49	08/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	50	09/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	51	00/01/1900	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	52	00/01/1900	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	53	00/01/1900	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	54	00/01/1900	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	55	00/01/1900	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	56	00/01/1900	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	57	10/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	58	10/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	59	10/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	60	10/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43

ORDENES DE PRODUCCIÓN	Nº Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
Camarones al ajillo	61	10/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	62	10/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	63	10/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	64	11/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	65	11/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	66	11/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	67	11/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	68	11/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	69	11/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	70	11/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	71	12/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	72	12/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	73	12/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	74	12/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	75	12/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	76	12/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	77	12/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	78	14/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	79	14/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	80	14/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	81	14/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	82	14/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	83	14/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	84	14/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
SEMANA 3					
Coctel de camarones en salsa rosada	85	15/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	86	15/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	87	15/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	88	15/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	89	15/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	90	15/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	91	15/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	92	16/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	93	16/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	94	16/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85

ORDENES DE PRODUCCIÓN	N° Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
Ceviche	95	16/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	96	16/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	97	16/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	98	16/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	99	17/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	100	17/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	101	17/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	102	17/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	103	17/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	104	17/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	105	17/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	106	18/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	107	18/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	108	18/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	109	18/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	110	18/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	111	18/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	112	18/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	113	19/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	114	19/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	115	19/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	116	19/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	117	19/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	118	19/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	119	19/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	121	21/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	122	21/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	123	21/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	124	21/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	125	21/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	126	21/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	127	21/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
SEMANA 4					
Coctel de camarones en salsa rosada	128	22/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	129	22/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43

ORDENES DE PRODUCCIÓN	Nº Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
Mariscada	130	22/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	131	22/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	132	22/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	133	22/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	134	22/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	135	23/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	136	23/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	137	23/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	138	23/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	139	23/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	140	23/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	141	23/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	142	24/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	143	24/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	144	24/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	145	24/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	146	24/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	146	24/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	147	24/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	148	25/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	149	25/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	150	25/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	151	25/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	152	25/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	153	25/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	154	25/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	155	26/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	156	26/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	157	26/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	158	26/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	159	26/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	160	26/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	161	26/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	162	28/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14

ORDENES DE PRODUCCIÓN	N° Orden	Fecha	Coeficiente	Horas trabajo	Costo total
Lonja empanizada	163	28/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	164	28/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	165	28/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	166	28/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	167	28/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	168	28/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
SEMANA 5					
Coctel de camarones en salsa rosada	169	29/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	170	29/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	171	29/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	172	29/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	173	29/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	174	29/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	175	29/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
Coctel de camarones en salsa rosada	176	30/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Lonja empanizada	177	30/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Mariscada	178	30/09/2024	3.4269	2.00	\$ 6.85
Ceviche	179	30/09/2024	3.4269	1.00	\$ 3.43
Camarones al ajillo	180	30/09/2024	3.4269	1.50	\$ 5.14
Arroz	181	30/09/2024	3.4269	0.70	\$ 2.40
Ensalada	182	30/09/2024	3.4269	0.30	\$ 1.03
TOTAL				208.00	\$712.80

3.3.8 Costos de Producción

Después de calcular cada uno de los elementos del costo de forma individual, se procede a elaborar la hoja de acumulación de costos. En esta hoja, se registran los totales correspondientes a cada uno de esos elementos con el propósito de obtener el costo total de producción.

$$\text{Costo de producción} = \text{MPD} + \text{MOD} + \text{CIF}$$

Donde:

- MPD = Materia prima directa
- MOD = Mano de obra directa
- CIF = Costos indirectos de fabricación

Tabla 42

Hoja de costos por orden de trabajo: cóctel de camarones

Restaurante Rey Mariscos Hoja de costos por órdenes de trabajo					
Cliente: Nombre del plato: Cóctel de camarones Especificaciones: _____ Cantidad: 16 Ubicación: Cocina			Orden de trabajo No. 1 Fecha de pedido: 01/09/2024		
Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
1	\$ 48.63	Vilma Lorena Guerra	\$3.91	CIF - Variables	\$ 5.14
		María Cecilia López	\$3.57		
		Samanta Abigail Ruíz	\$3.57		
Total	\$48.63	Total	\$11.05	Total	\$5.14
Resumen de costos					
Materia prima directa			\$48.63		
Mano de obra directa			\$11.05		
Costos indirectos de fabricación			<u>\$5.14</u>		
Costo de producción			\$64.82		
Costo unitario			<u><u>\$4.05</u></u>		
Expedida por: _____			Contabilizada por: _____		

Tabla 43*Hoja de costos por orden de trabajo: lonja empanizada*

Restaurante Rey Mariscos Hoja de costos por órdenes de trabajo					
Cliente: Nombre del plato: Lonja empanizada Especificaciones: _____ Cantidad: 6 Ubicación: Cocina			Orden de trabajo No. 2 Fecha de pedido: 01/09/2024		
Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
2	\$16.70	Vilma Lorena Guerra María Cecilia López Samanta Abigail Ruíz	\$2.61 \$2.38 \$2.38	CIF - Variables	\$3.43
Total	\$16.70	Total	\$7.37	Total	\$3.43
Resumen de costos					
Materia prima directa			\$ 16.70		
Mano de obra directa			\$ 7.37		
Costos indirectos de fabricación			\$ 3.43		
Costo de producción			\$ 27.50		
Costo unitario			<u>\$ 4.58</u>		
Expedida por: _____			Contabilizada por: _____		

Tabla 44*Hoja de costos por orden de trabajo: mariscada*

Restaurante Rey Mariscos
Hoja de costos por órdenes de trabajo

Cliente:
 Nombre del plato: **Mariscada**
 Especificaciones: _____
 Cantidad: **10**
 Ubicación: **Cocina**

Orden de trabajo No. 3
 Fecha de pedido: **01/09/2024**

Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
3	\$ 48.94	Vilma Lorena Guerra	\$ 5.22	CIF - Variables	\$ 6.85
		María Cecilia López	\$ 4.76		
		Samanta Abigail Ruíz	\$ 4.76		
Total	\$ 48.94	Total	\$ 14.74	Total	\$ 6.85

Resumen de costos

Materia prima directa	\$ 48.94
Mano de obra directa	\$ 14.74
Costos indirectos de fabricación	\$ 6.85
Costo de producción	\$ 70.53
Costo unitario	\$ 7.05

Expedida por: _____ Contabilizada por: _____

Tabla 45*Hoja de costos por orden de trabajo: ceviche de pescado*

Restaurante Rey Mariscos
Hoja de costos por órdenes de trabajo

Cliente: _____ Orden de trabajo No. 4
 Nombre del plato: **Ceviche de pescado** Fecha de pedido: **04/04/2024**
 Especificaciones: _____
 Cantidad: **10**
 Ubicación: **Cocina**

Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
4	\$ 22.59	Vilma Lorena Guerra	\$ 2.61	CIF - Variables	\$ 3.43
		María Cecilia López	\$ 2.38		
		Samanta Abigail Ruíz	\$ 2.38		
Total	\$ 22.59	Total	\$ 7.37	Total	\$ 3.43

Resumen de costos

Materia prima directa	\$ 22.59
Mano de obra directa	\$ 7.37
Costos indirectos de fabricación	<u>\$ 3.43</u>
Costo de producción	\$ 33.39
Costo unitario	<u>\$ 3.34</u>

Expedida por: _____ Contabilizada por: _____

Tabla 46*Hoja de costos por orden de trabajo: camarones al ajillo*

Restaurante Rey Mariscos
Hoja de costos por órdenes de trabajo

Cliente: _____ Orden de trabajo No. 5
 Nombre del plato: **Camarones al ajillo** Fecha de pedido: **05/09/2024**
 Especificaciones: _____
 Cantidad: 6
 Ubicación: **Cocina**

Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
5	\$ 16.26	Vilma Lorena Guerra	\$ 3.91	CIF - Variables	\$ 5.14
		María Cecilia López	\$ 3.57		
		Samanta Abigail Ruíz	\$ 3.57		
Total	\$ 16.26	Total	\$ 11.05	Total	\$ 5.14

Resumen de costos

Materia prima directa	\$ 16.26
Mano de obra directa	\$ 11.05
Costos indirectos de fabricación	\$ 5.14
Costo de producción	\$ 32.45
Costo unitario	<u>\$5.41</u>

Expedida por: _____ Contabilizada por: _____

Tabla 47*Hoja de costos por orden de trabajo: arroz*

Restaurante Rey Mariscos
Hoja de costos por órdenes de trabajo

Cliente: _____ Orden de trabajo No. 6
 Nombre del plato: **Arroz** Fecha de pedido: **01/09/2024**
 Especificaciones: _____
 Cantidad: 12
 Ubicación: **Cocina**

Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
6	\$ 4.81	Vilma Lorena Guerra María Cecilia López Samanta Abigail Ruíz	\$ 1.83 \$ 1.67 \$ 1.67	CIF - Variables	\$ 2.40
Total	\$ 4.81	Total	\$ 5.16	Total	\$ 2.40

Resumen de costos

Materia prima directa	\$4.81
Mano de obra directa	\$5.16
Costos indirectos de fabricación	<u>\$2.40</u>
Costo de producción	\$12.37
Costo unitario	<u>\$ 1.03</u>

Expedida por: _____ Contabilizada por: _____

Tabla 48*Hoja de costos por orden de trabajo: ensalada*

Restaurante Rey Mariscos
Hoja de costos por órdenes de trabajo

Cliente:
 Nombre del plato: **Ensalada**
 Especificaciones: _____
 Cantidad: 12
 Ubicación: **Cocina**

Orden de trabajo No. 7
 Fecha de pedido: **01/09/2024**

Materiales directos		Mano de obra directa		Costos indirectos de fabricación	
No. de requisición	Valor	Personal responsable	Valor	Para cada orden	Valor
7	\$ 12.53	Vilma Lorena Guerra María Cecilia López Samanta Abigail Ruíz	\$ 0.78 \$ 0.71 \$ 0.71	CIF - Variables	\$ 1.03
Total	\$ 12.53	Total	\$ 2.21	Total	\$ 1.03

Resumen de costos

Materia prima directa	\$ 12.53
Mano de obra directa	\$ 2.21
Costos indirectos de fabricación	\$ 1.03
Costo de producción	\$ 15.77
Costo unitario	\$ 1.31

Expedida por: _____ Contabilizada por: _____

Determinación de costos unitarios de fabricación

Una vez se elaboran las hojas de costos por órdenes de trabajo, el siguiente paso es determinar el costo final de cada plato de comida. Esto incluye el costo del ingrediente principal y sus complementos, cuando corresponda, para ello se utiliza la fórmula:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\text{Costo de producción}}{\text{Número de porciones producidas}}$$

- Coctel de camarones:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$64.82}{16} = \$4.05$$

- Lonja empanizada acompañada de arroz y ensalada.

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$27.50}{6} + \frac{12.37}{12} + \frac{\$15.77}{12} = \$6.92$$

- Mariscada:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$70.53}{10} = \$7.05$$

- Ceviche:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$33.39}{10} = \$3.34$$

- Camarones al ajillo acompañados con arroz y ensalada:

$$\text{Costo unitario} = \frac{\$32.45}{6} + \frac{\$12.37}{12} + \frac{\$15.77}{12} = \$7.$$

LIBRO DIARIO MAYOR

09/01//2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°1				
110301	Inventario de materiales y suministros			\$ 4,826.45	
11030101	Carnes, pescados y mariscos		\$ 2,565.55		
1103010101	Almejas negras	\$ 99.75			
1103010102	Cabeza de pescado	\$ 85.00			
1103010103	Camarón	\$ 814.20			
1103010104	Cangrejo	\$ 185.50			
1103010105	Cola de camarón	\$ 584.10			
1103010106	Lonja de pescado	\$ 332.00			
1103010107	Pescado	\$ 465.00			
11030102	Frutas y verduras		\$ 1,486.28		
1103010201	Ajo	\$ 32.00			
1103010202	Cebollín	\$ 81.90			
1103010203	Cebolla morada	\$ 23.22			
1103010204	Cebolla blanca	\$ 90.00			
1103010205	Cilantro	\$ 48.00			
1103010206	Corazón de apio	\$ 37.80			
1103010207	Lechuga romana	\$ 101.20			
1103010208	Limón persa	\$ 190.00			
1103010209	Pepino sin semilla	\$ 175.50			
1103010210	Perejil	\$ 184.56			
1103010211	Pimiento verde	\$ 65.10			
1103010212	Tomate de cocina	\$ 352.00			
1103010213	Zanahoria	\$ 105.00			
11030103	Cereales y harinas		\$ 176.40		
1103010301	Arroz blanco	\$ 34.80			
1103010303	Pan molido	\$ 141.60			
11030104	Lácteos y huevos		\$ 48.76		
1103010401	Huevos	\$ 24.00			
1103010402	Mantequilla	\$ 24.76			
11030105	Especies, misceláneos y otros		\$ 549.46		
1103010501	Aceite vegetal	\$ 63.25			
1103010502	Agua garrafón	\$ 20.40			
1103010503	Ajo molido	\$ 14.61			
1103010504	Condimento	\$ 33.20			
1103010505	Consomé sabor de camarón	\$ 20.40			
1103010506	Galleta soda	\$ 77.00			

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
1103010507	Mayonesa	\$ 45.96			
1103010508	Pimienta negra molida	\$ 54.48			
1103010509	Sal	\$ 18.90			
1103010510	Salsa de soya	\$ 10.32			
1103010511	Salsa de tomate	\$ 102.50			
1103010512	Salsa inglesa	\$ 13.37			
1103010513	Salsa picante	\$ 45.07			
1103010514	Tortillas	\$ 30.00			
1104	IVA Crédito Fiscal			\$ 623.54	
110401	Compras locales		\$ 623.54		
110102	Banco				\$ 5,449.99
11010203	Banco Cuscatlán		\$ 5,449.99		
V/Compra de materia prima mes de septiembre del 2024				\$ 5,449.99	\$ 5,449.99

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°2				
110302	Inventario de productos en proceso			\$ 4,432.51	
11030201	Carnes, pescados y mariscos		\$ 2,424.98		
1103020101	Almejas negras	\$ 86.14			
1103020102	Cabeza de pescado	\$ 85.98			
1103020103	Camarón	\$ 823.79			
1103020104	Cangrejo	\$ 171.63			
1103020105	Cola de camarón	\$ 585.37			
1103020106	Lonja de pescado	\$ 258.03			
1103020107	Pescado	\$ 414.04			
11030202	Frutas y verduras		\$ 1,337.65		
1103020201	Ajo	\$ 28.97			
1103020202	Cebollín	\$ 81.76			
1103020203	Cebolla morada	\$ 17.36			
1103020204	Cebolla blanca	\$ 89.45			
1103020205	Cilantro	\$ 41.28			
1103020206	Corazón de apio	\$ 28.83			
1103020207	Lechuga romana	\$ 91.52			
1103020208	Limón persa	\$ 187.72			
1103020209	Pepino sin semilla	\$ 170.48			
1103020210	Perejil	\$ 175.79			
1103020211	Pimiento verde	\$ 44.96			
1103020212	Tomate de cocina	\$ 303.09			

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
1103020213	Zanahoria	\$ 76.44			
11030203	Cereales y harinas		\$ 50.37		
1103020301	Arroz blanco	\$ 19.94			
1103020301	Pan molido	\$ 30.43			
11030204	Lácteos y huevos		\$ 37.80		
1103020401	Huevos	\$ 24.96			
1103020402	Mantequilla	\$ 12.84			
11030205	Especies, misceláneos y otros		\$ 581.71		
1103020501	Aceite vegetal	\$ 43.48			
1103020502	Agua garrafón	\$ 44.96			
1103020503	Ajo molido	\$ 12.54			
1103020504	Condimento	\$ 34.18			
1103020505	Consomé sabor de camarón	\$ 23.92			
1103020506	Galleta soda	\$ 74.36			
1103020507	Mayonesa	\$ 41.73			
1103020508	Pimienta negra molida	\$ 36.12			
1103020509	Sal	\$ 14.71			
1103020510	Salsa de soya	\$ 16.10			
1103020511	Salsa de tomate	\$ 170.56			
1103020512	Salsa inglesa	\$ 19.27			
1103020513	Salsa picante	\$ 18.58			
1103020514	Tortillas	\$ 31.20			
110301	Inventario de materiales y suministros				
11030101	Carnes, pescados y mariscos		\$ 2,424.98		\$ 4,432.51
1103010101	Almejas negras	\$ 86.14			
1103010102	Cabeza de pescado	\$ 85.98			
1103010103	Camarón	\$ 823.79			
1103010104	Cangrejo	\$ 171.63			
1103010105	Cola de camarón	\$ 585.37			
1103010106	Lonja de pescado	\$ 258.03			
1103010107	Pescado	\$ 414.04			
11030102	Frutas y verduras		\$ 1,337.65		
1103010201	Ajo	\$ 28.97			
1103010202	Cebollín	\$ 81.76			
1103010203	Cebolla morada	\$ 17.36			
1103010204	Cebolla blanca	\$ 89.45			
1103010205	Cilantro	\$ 41.28			
1103010206	Corazón de apio	\$ 28.83			
1103010207	Lechuga romana	\$ 91.52			

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
1103010208	Limón persa	\$ 187.72			
1103010209	Pepino sin semilla	\$ 170.48			
1103010210	Perejil	\$ 175.79			
1103010211	Pimiento verde	\$ 44.96			
1103010212	Tomate de cocina	\$ 303.09			
1103010213	Zanahoria	\$ 76.44			
11030103	Cereales y harinas		\$ 50.37		
1103010301	Arroz blanco	\$ 19.94			
1103010302	Pan molido	\$ 30.43			
11030104	Lácteos y huevos		\$ 37.80		
1103010401	Huevos	\$ 24.96			
1103010402	Mantequilla	\$ 12.84			
11030105	Especies, misceláneos y otros		\$ 581.71		
1103010501	Aceite vegetal	\$ 43.48			
1103010502	Agua garrafón	\$ 44.96			
1103010503	Ajo molido	\$ 12.54			
1103010504	Condimento	\$ 34.18			
1103010505	Consomé sabor de camarón	\$ 23.92			
1103010506	Galleta soda	\$ 74.36			
1103010507	Mayonesa	\$ 41.73			
1103010508	Pimienta negra molida	\$ 36.12			
1103010509	Sal	\$ 14.71			
1103010510	Salsa de soya	\$ 16.10			
1103010511	Salsa de tomate	\$ 170.56			
1103010512	Salsa inglesa	\$ 19.27			
1103010513	Salsa picante	\$ 18.58			
1103010514	Tortillas	\$ 31.20			
V/ Registros mensual de requisiciones de materiales para órdenes de producción				\$ 4,432.51	\$ 4,432.51

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°3				
110302	Inventario de productos en proceso			\$ 1,318.39	
11030206	Mano de obra		\$ 1,318.39		
1103020601	Sueldos y salarios	\$ 1,130.00			
1103020602	Horas extras	\$ 150.72			
1103020603	Festivo	\$ 37.67			
410101	Gasto de administración			\$ 758.39	

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
41010101	Sueldos y salarios	\$ 650.00			
41010202	Horas extras	\$ 86.72			
41010303	Festivo	\$ 21.67			
410102	Gasto de venta			\$ 1,277.43	
41020201	Sueldos y salarios	\$ 1,095.00			
41020202	Horas extras	\$ 145.92			
41020203	Festivo	\$ 36.51			
2101	Cuentas por pagar				\$ 382.31
210201	ISSS	\$ 100.60			
210202	AFP	\$ 243.17			
210203	Renta	\$ 38.54			
112	Efectivo y Equivalentes del Efectivo				\$ 2,971.90
110102	Banco				
11010203	Bancos Cuscatlán	\$ 2,971.90			
V/ Registro por la mano de obra directa mes de septiembre 2024, de órdenes de producción				\$ 3,354.21	\$ 3,354.21

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°4				
110302	Inventario de productos en proceso			\$ 214.25	
11030206	Mano de obra		\$ 214.25		
1103020607	Cuota patronal ISSS	\$ 98.89			
1103020608	Cuota patronal AFP	\$ 115.36			
410101	Gasto de administración			\$ 192.44	
41010707	Cuota patronal ISSS		\$ 88.82		
41010808	Cuota patronal AFP		\$ 103.62		
410102	Gasto de Venta			\$ 138.40	
41020207	Cuota patronal ISSS		\$ 63.88		
41020208	Cuota patronal AFP		\$ 74.52		
2101	Cuentas por Pagar				\$ 545.09
210204	Cuota patronal ISSS		\$ 251.59		
210205	Cuota patronal AFP		\$ 293.50		
V/ Provisión de obligaciones por pagar mes de septiembre 2024				\$ 545.09	\$ 545.09

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N° 5				
410103	Costos indirectos de fabricación			\$ 572.18	
41010301	Gas propano		\$ 62.00		
41030302	Energía eléctrica		\$ 92.56		
41050303	Agua potable		\$ 70.40		
41070304	Renta del local		\$ 347.22		
1101	Efectivo y Equivalentes del Efectivo				\$ 572.18
110102	Banco		\$ 572.18		
11010203	Bancos Cuscatlán				
V/ Registro de los CIF mes de septiembre 2024				\$ 572.18	\$ 572.18

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N° 6				
410103	Costos indirectos de fabricación			\$ 32.33	
41090305	Depreciación		\$ 32.33		
120104	Depreciación				32.33
12010402	Depreciación acumulada mobiliario y equipo		\$ 32.33		
V/ Registro de los CIF de la depreciación mes de septiembre 2024				\$ 32.33	\$ 32.33

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N° 7				
41010103	Costos indirectos de fabricación			\$ 108.29	
41110306	Aguinaldo		\$ 47.08		
41130307	Vacaciones		\$ 61.21		
2105	Beneficios a empleados por pagar				\$ 108.29
210201	Vacaciones		\$ 61.21		
210202	Aguinaldo		\$ 47.08		
V/ Registro de los CIF de las vacaciones y aguinaldos mes de septiembre 2024				\$ 108.29	\$ 108.29

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°8				
110302	Inventario producto en proceso			\$712,80	
11030207	Costos indirectos de fabricación		\$712,80		
410103	Costos indirectos de fabricación				\$712,80
41010301	Gas propano		\$62,00		
41030302	Energía eléctrica		\$92,56		
41050303	Agua potable		\$70,40		
41070304	Renta del local		\$347,22		
41090305	Depreciación		\$32,33		
41110306	Aguinaldo		\$47,08		
41130307	Vacaciones		\$61,21		
V/ registro de CIF utilizados en la finalización de las órdenes de producción de septiembre				\$712,80	\$712,80

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N°9				
110303	Inventario de producto terminado			\$ 4,432.51	
11030301	Platos de comida		\$ 4,432.51		
1103030101	Coctel de camarones en salsa rosada	\$ 1,264.56			
1103030102	Lonja empanizada	\$ 434.51			
1103030103	Mariscada	\$ 1,272.54			
1103030104	Ceviche de pescado	\$ 587.43			
1103030105	Camarones al ajillo	\$ 422.69			
1103030106	Arroz	\$ 125.13			
1103030107	Ensalada	\$ 325.65			
110302	Inventario de producto en proceso				\$ 4,432.51
11030201	Carnes, pescados y mariscos		\$ 2,424.98		
1103020101	Almejas negras	\$ 86.14			
1103020102	Cabeza de pescado	\$ 85.98			
1103020103	Camarón	\$ 823.79			
1103020104	Cangrejo	\$ 171.63			
1103020105	Cola de camarón	\$ 585.37			
1103020106	Lonja de pescado	\$ 258.03			
1103020107	Pescado	\$ 414.04			
11030202	Frutas y verduras		\$ 1,337.65		
1103020201	Ajo	\$ 28.97			
1103020202	Cebollín	\$ 81.76			

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
1103020203	Cebolla morada	\$ 17.36			
1103020204	Cebolla blanca	\$ 89.45			
1103020205	Cilantro	\$ 41.28			
1103020206	Corazón de apio	\$ 28.83			
1103020207	Lechuga romana	\$ 91.52			
1103020208	Limón persa	\$ 187.72			
1103020209	Pepino sin semilla	\$ 170.48			
1103020210	Perejil	\$ 175.79			
1103020211	Pimiento verde	\$ 44.96			
1103020212	Tomate de cocina	\$ 303.09			
1103020213	Zanahoria	\$ 76.44			
11030203	Cereales y harinas		\$ 50.37		
1103020301	Arroz blanco	\$ 19.94			
1103020301	Pan molido	\$ 30.43			
11030204	Lácteos y huevos		\$ 37.80		
1103020401	Huevos	\$ 24.96			
1103020402	Mantequilla	\$ 12.84			
11030205	Especies, misceláneos y otros		\$ 581.71		
1103020501	Aceite vegetal	\$ 43.48			
1103020502	Agua garrafón	\$ 44.96			
1103020503	Ajo molido	\$ 12.54			
1103020504	Condimento	\$ 34.18			
1103020505	Consomé sabor de camarón	\$ 23.92			
1103020506	Galleta soda	\$ 74.36			
1103020507	Mayonesa	\$ 41.73			
1103020508	Pimienta negra molida	\$ 36.12			
1103020509	Sal	\$ 14.71			
1103020510	Salsa de soya	\$ 16.10			
1103020511	Salsa de tomate	\$ 170.56			
1103020512	Salsa inglesa	\$ 19.27			
1103020513	Salsa picante	\$ 18.58			
1103020514	Tortillas	\$ 31.20			
V/ Registro por órdenes de producción finalizadas				\$ 4,432.51	\$ 4,432.51

30/09/2024

Código	Nombre de la cuenta		Parcial	Debe	Haber
	Partida N°10				
110303	Inventario de producto terminado			\$ 1,532.64	
11030301	Platos de comida		\$ 1,532.64		
1103030101	Coctel de camarones en salsa rosada	\$ 287.37			
1103030102	Lonja empanizada	\$ 191.58			
1103030103	Mariscada	\$ 383.16			
1103030104	Ceviche de pescado	\$ 191.58			
1103030105	Camarones al ajillo	\$ 287.37			
1103030106	Arroz	\$ 134.11			
1103030107	Ensalada	\$ 57.47			
110302	Inventario de productos en proceso				\$ 1,318.39
1103020601	Mano de obra		\$ 1,318.39		
1103020601	Sueldos y salarios	\$ 1,130.00			
1103020602	Horas extras	\$ 150.72			
1103020603	Festivo	\$ 37.67			
110302	Inventario de productos en proceso				\$ 214.25
1103020601	Mano de obra		\$ 214.25		
1103020607	Cuota patronal ISSS	\$ 98.89			
1103020608	Cuota patronal AFP	\$ 115.36			
V/ Registro mano de obra por órdenes de producción finalizadas				\$ 1,532.64	\$ 1,532.64

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
	Partida N° 11				
110303	Inventario producto terminado			\$ 712.80	
11030301	Platos de comida		\$ 712.80		
1103030101	Coctel de camarones en salsa rosada	\$ 133.65			
1103030102	Lonja empanizada	\$ 89.10			
1103030103	Mariscada	\$ 178.20			
1103030104	Ceviche de pescado	\$ 89.10			
1103030105	Camarones al ajillo	\$ 133.65			
1103030106	Arroz	\$ 62.37			
1103030107	Ensalada	\$ 26.73			
110302	Inventario producto en proceso				\$ 712.80
41010301	Gas propano		\$ 62.00		
41030302	Energía eléctrica		\$ 92.56		
41050303	Agua potable		\$ 70.40		
41070304	Renta del local		\$ 347.22		
41090305	Depreciación		\$ 32.33		

Código	Nombre de la cuenta	Sub Parcial	Parcial	Debe	Haber
41110306	Aguinaldo		\$ 47.08		
41130307	Vacaciones		\$ 61.21		
V/ Registro de CIF utilizados en la finalización de las órdenes de producción de septiembre				\$ 712.80	\$ 712.80

- **Estados de costos**

RESTAURANTE REY MARISCOS
Estado de materia prima utilizada
Del 01 de septiembre al 30 de septiembre de 2024
(Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)

Inventario inicial de materia prima	\$1.340,33
(+) Compras	\$5.094,55
(=) Materia prima disponible	\$6.434,88
(-) Inventario final de materia prima	\$2.369,57
(=) Materia prima consumida	\$4.065,31

RESTAURANTE REY MARISCOS
Estado de costo de producción
Del 01 de septiembre al 30 de septiembre de 2024
(Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)

Inventario inicial de productos en proceso	\$ -
(+) Costos del periodo	\$ 6,677.95
Materia prima consumida	\$ 4,432.51
Mano de obra directa	\$ 1,532.64
Costos indirectos de fabricación	\$ 712.80
(=) Costo total de producción	\$ 6,677.95

RESTAURANTE REY MARISCOS
Estado de costo de lo vendido
Del 01 de septiembre al 30 de septiembre de 2024
(Expresado en dólares de los Estados Unidos de América)

Inventario inicial de productos terminados	\$	-
(+) Costo total de producción	\$	6,677.95
(=) Producción disponible para la venta	\$	6,677.95
Inventario final de productos terminados	\$	-
(=) Costo de lo vendido	\$	6,677.95

3.3.9 Catálogo de cuentas

1	ACTIVO
11	ACTIVO CORRIENTE
1101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES
110101	Caja general
110102	Banco
11010203	Banco Cuscatlán
1102	CUENTAS POR COBRAR
1103	INVENTARIOS
110301	INVENTARIOS DE MATERIALES Y SUMINISTROS
11030101	CARNES, PESCADOS Y MARISCOS
1103010101	Almejas negras
1103010102	Cabeza de pescado
1103010103	Camarón
1103010104	Cangrejo jaiba
1103010105	Cola de camarón
1103010106	Lonja de pescado Curvina
1103010107	Pescado
11030102	FRUTAS Y VERDURAS
1103010201	Ajo

1103010202	Cebollín
1103010203	Cebolla morada
1103010204	Cebolla blanca
1103010205	Cilantro
1103010206	Corazón de apio
1103010207	Lechuga romana
1103010208	Limón persa
1103010209	Pepino sin semilla
1103010210	Perejil
1103010211	Pimiento verde
1103010212	Tomate de cocina
1103010213	Zanahoria
11030103	CEREALES Y HARINAS
1103010301	Arroz blanco
1103010302	Miga de pan
11030104	LÁCTEOS Y HUEVOS
1103010401	Huevos
1103010402	Mantequilla
1103010403	Queso duro
11030105	ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS
1103010501	Aceite vegetal
1103010502	Agua garrafón
1103010503	Ajo molido
1103010504	Condimento
1103010505	Consomé sabor de camarón
1103010506	Galleta soda
1103010507	Mayonesa
1103010508	Pimienta negra molida
1103010509	Sal
1103010510	Salsa de soya
1103010511	Salsa de tomate

1103010512	Salsa inglesa
1103010513	Salsa picante
1103010514	Tortillas
110302	INVENTARIO DE PRODUCTO EN PROCESO
11030201	CARNES, PESCADOS Y MARISCOS
1103020101	Almejas negras
1103020102	Cabeza de pescado
1103020103	Camarón
1103020104	Cangrejo jaiba
1103020105	Cola de camarón
1103020106	Lonja de pescado
1103020107	Pescado
11030202	FRUTAS Y VERDURAS
1103020201	Ajo
1103020202	Cebollín
1103020203	Cebolla morada
1103020204	Cebolla blanca
1103020205	Cilantro
1103020206	Corazón de apio
1103020207	Lechuga romana
1103020208	Limón persa
1103020209	Pepino sin semilla
1103020210	Perejil
1103020211	Pimiento verde
1103020212	Tomate de cocina
1103020213	Zanahoria
11030203	CEREALES Y HARINAS
1103020301	Arroz blanco
1103020301	Miga de pan
11030204	LÁCTEOS Y HUEVOS
1103020401	Huevos

1103020402	Mantequilla
1103020403	Queso duro
11030205	ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS
1103020501	Aceite vegetal
1103020502	Agua garrafón
1103020503	Ajo molido
1103020504	Condimento
1103020505	Consome sabor de camarón
1103020506	Galleta soda
1103020507	Mayonesa
1103020508	Pimienta negra molida
1103020509	Sal
1103020510	Salsa de soya
1103020511	Salsa de tomate
1103020512	Salsa inglesa
1103020513	Salsa picante
1103020514	Tortillas
11030206	Mano de Obra
1103020601	Sueldos y salarios
1103020602	Horas extras
1103020603	Festivo
1103020604	ISSS
1103020605	AFP
1103020606	Renta
1103020607	Cuota patronal ISSS
1103020608	Cuota patronal AFP
11030207	Costos indirectos de fabricación
1103020701	Gas propano
1103020702	Energía eléctrica
1103020703	Agua potable
1103020704	Renta del local

1103020705	Depreciación
1103020706	Aguinaldo
1103020707	Vacaciones
110303	INVENTARIO PRODUCTO TERMINADO
11030301	Platos de comida
1103030101	Coctel de camarones en salsa rosada
1103030102	Lonja empanizada
1103030103	Mariscada
1103030104	Ceviche de pescado
1103030105	Camarones al ajillo
1103030106	Arroz
1103030107	Ensalada
11030306	Mano de Obra
1103030601	Sueldos y salarios
1103030602	Aportación patronal ISSS
1103030603	Aportación patronal AFP
11030307	Costos indirectos de fabricación
1103030701	Gas propano
1103030702	Energía eléctrica
1103030703	Agua potable
1103030704	Renta del local
1103030705	Depreciación
1103030706	Aguinaldo
1103030707	Vacaciones
1104	IVA CRÉDITO FISCAL
110401	Compras locales
110402	Percepciones 1%
110403	Retenciones 1%
12	ACTIVO NO CORRIENTE
1201	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
120103	MOBILIARIO Y EQUIPO

12010302	Mobiliario y equipo
120104	DEPRECIACIÓN ACUMULADA
12010402	Depreciación acumulada de mobiliario y equipo
2	PASIVO
21	PASIVO CORRIENTE
2101	CUENTAS POR PAGAR
210201	ISSS
210202	AFP
210203	Renta
210204	Cuota patronal ISSS
210205	Cuota patronal AFP
2102	BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR
210201	Vacaciones
210202	Aguinaldo
4	CUENTAS DE RESULTADO
41	COSTOS Y GASTOS
4101	COSTOS Y GASTOS 01
410101	Gastos de administración
41010101	Sueldos y Salarios
41010202	Horas extras
41010303	Festivos
41010404	ISSS
41010505	AFP
41010606	Renta
41010707	Cuota patronal ISSS
41010808	Cuota patronal AFP

410102	Gastos de venta
41020201	Sueldos y Salarios
41020202	Horas extras
41020203	Festivos
41020204	ISSS
41020205	AFP
41020206	Renta
41020207	Cuota patronal ISSS
41020208	Cuota patronal AFP
410103	Costos indirectos de fabricación
41010301	Gas propano
41030302	Energía eléctrica
41050303	Agua potable
41070304	Renta del local
41090305	Depreciación
41110306	Aguinaldo
41130307	Vacaciones
5101	COSTO DE VENTAS
510101	CARNES, PESCADOS Y MARISCOS
51010101	Almejas negras
51010102	Cabeza de pescado
51010103	Camarón
51010104	Cangrejo jaiba
51010105	Cola de camarón
51010106	Lonja de pescado
51010107	Pescado
510102	FRUTAS Y VERDURAS
51010201	Ajo
51010202	Cebollín

51010203	Cebolla morada
51010204	Cebolla blanca
51010205	Cilantro
51010206	Corazón de apio
51010207	Lechuga romana
51010208	Limón persa
51010209	Pepino sin semilla
51010210	Perejil
51010211	Pimiento verde
51010212	Tomate de cocina
51010213	Zanahoria

510103 CEREALES Y HARINAS

51010301	Arroz blanco
51010302	Miga de pan

510104 LÁCTEOS Y HUEVOS

51010401	Huevos
51010402	Mantequilla
51010403	Queso duro

510105 ESPECIES, MISCELÁNEOS Y OTROS

51010501	Aceite vegetal
51010502	Agua garrafón
51010503	Ajo molido
51010504	Condimento
51010505	Consomé sabor de camarón
51010506	Galleta soda
51010507	Mayonesa
51010508	Pimienta negra molida
51010509	Sal
51010510	Salsa de soya
51010511	Salsa de tomate
51010512	Salsa inglesa

51010513	Salsa picante
510106	Mano de obra
51010601	Sueldos y salarios
51010602	Aportación patronal ISSS
51010603	Aportación patronal AFP
51010518	Costos indirectos de fabricación
51010519	Gas propano
51010520	Energía eléctrica
51010521	Agua potable
51010522	Aguinaldos
51010523	Vacaciones

Véase el manual de aplicaciones en el anexo 6

3.3.10 Determinación de precios de venta

Una vez determinados los costos unitarios de fabricación, estos se toman como base para la fijación de los precios de venta. El objetivo principal es asegurar que el precio cubra todos los costos involucrados y, además, genere un margen de beneficio que sea suficiente para cumplir con las expectativas de rentabilidad del restaurante.

Para efectos prácticos el margen de rentabilidad deseada será de 30%, ya que este dependerá de los objetivos que tenga el propietario. La fórmula para determinar los precios de ventas será la siguiente:

$$\textbf{Precio} = \textit{Costo total unitario} + \% \textit{ Rendimiento deseado} (\textit{Costo total unitario})$$

- Cóctel de camarones:

$$\textbf{Precio} = \$4.05 + (30\%(\$4.05))$$

$$\textbf{Precio} = \$4.05 + 1.22$$

$$\textbf{Precio} = \$5.27$$

- Lonja empanizada acompañada con arroz, ensalada y tortilla frita:

$$\textbf{Precio} = \$6.92 + (30\%(\$6.92))$$

$$\textbf{Precio} = \$6.92 + \$2.08$$

$$\textbf{Precio} = \$9.00$$

- Mariscada:

$$\textbf{Precio} = \$7.05 + (30\%(\$7.05))$$

$$\textbf{Precio} = \$7.05 + \$2.12$$

$$\textbf{Precio} = \$9.17$$

- Ceviche de pescado:

$$\textbf{Precio} = \$3.34 + (30\%(\$3.34))$$

$$\textbf{Precio} = \$3.34 + \$1.00$$

$$\textbf{Precio} = \$4.34$$

- Camarones al ajillo acompañados con arroz y ensalada:

$$\textbf{Precio} = \$7.75 + (30\%(\$7.75))$$

$$\textbf{Precio} = \$7.75 + \$2.33$$

$$\text{Precio} = \$10.08$$

Al finalizar el cálculo de los precios de venta, estos precios se ajustarán a valores terminados en .99 como parte de una técnica utilizada en la industria restaurantera y en muchos otros sectores. Esta técnica se basa en la percepción del consumidor, donde los precios terminados en .99 se perciben como significativamente más bajos que aquellos terminados en un número redondo.

Tabla 49

Detalle de precios de ventas de cada plato de comida producido

Plato	Precio de venta
Coctel de camarón	\$5.99
Lonja empanizada acompañada con arroz y ensalada	\$9.99
Mariscada	\$9.99
Ceviche	\$4.99
Camarones al ajillo acompañados con arroz y ensalada	\$10.99

Tras la asignación de los precios se realiza una comparación con los de otros restaurantes que ofrecen productos similares. Se calcula el promedio de estos para determinar si los precios establecidos están por encima o por debajo del mercado y si son competitivos o si es necesario realizar un ajuste para mantener o mejorar la posición en el mercado.

Tabla 50

Promedio de precio de venta de los competidores

Platos	Precios				Promedio de precio de venta
	Rey mariscos	Puerto marisco	Maurita, mariscos y cocteles	Acajutla, marisco a lo salvadoreño	
Coctel de camarones en salsa rosada	\$ 5.99	\$ 10.95	\$ 8.90	\$ 10.95	\$ 10.27
Lonja empanizada	\$ 8.99	\$ 11.25	\$ 8.50	\$ 15.25	\$ 11.67
Mariscada	\$ 9.99	\$ 12.95	\$ 16.90	\$ 13.50	\$ 14.45
Ceviche de pescado	\$ 4.99	\$ 11.25	\$ 8.90	\$ 10.95	\$ 10.37
Camarones al ajillo	\$ 10.99	\$ 11.75	\$ 15.90	\$ 18.50	\$ 15.38

Con la anterior información, se procede a realizar los ajustes necesarios en los precios de los platos de comida. Aquellos que se encuentren arriba del promedio se reducirán para asegurar competitividad mientras aquellos que se encuentren por debajo se incrementarán para estar alineados al mercado, pero sin afectar el valor percibido por los clientes.

Tabla 51

Ajuste de precios en base al promedio del mercado

Platos	Precio inicial	Costo unitario	Promedio de precio de mercado	Porcentaje de cambio	Nuevo precio	Precio final de venta
Coctel de camarones en salsa rosada	\$ 5.99	\$ 4.05	\$ 10.27	+ 70%	\$8	\$ 8.99
Lonja empanizada	\$ 8.99	\$ 6.92	\$ 11.67	+ 30%	\$11	\$ 11.99
Mariscada	\$ 9.99	\$ 7.05	\$ 14.45	+ 20%	\$11	\$ 11.99
Ceviche de pescado	\$ 4.99	\$ 3.34	\$ 10.37	+ 70%	\$7	\$ 7.99
Camarones al ajillo	\$ 10.99	\$ 7.75	\$ 15.38	+30%	\$12	\$ 12.99

CONCLUSIONES

- La contabilidad de costos es fundamental para todas las empresas dedicadas a la elaboración de productos destinados para la venta, ya que proporciona información detallada sobre los costos y gastos asociados al proceso de producción. La implementación de la contabilidad de costos en el restaurante Rey Mariscos proporcionaría ventajas que la contabilidad financiera no puede ofrecer.
- La implementación del sistema de acumulación de costos por órdenes de producción bajo el método directo permitirá al Restaurante Rey Mariscos asignar de manera más efectiva los costos de producción de cada porción elaborada, lo que resultará en una comprensión clara de la rentabilidad de cada plato.
- En la fijación de los precios, teniendo un análisis preciso de los costos, se podrá establecer una política de precios más informada y competitiva, asegurando que se cubran todos los gastos operativos y se genere un margen de beneficio sostenible.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda implementar la contabilidad de costos y herramientas como un sistema de acumulación de costos que permita recolectar de forma organizada todos los costos generados durante la producción de cada plato preparado en el restaurante.
- Elaborar recetas estandarizadas para cada uno de los platos que integran el menú de tal forma que cada preparación sea idéntica en cantidad, calidad y sabor, y mantenga los mismos costos de elaboración.
- Para el cálculo de la mano de obra, considerar siempre los aportes patronales de cada empleado, así como aquellos pagos adicionales que se le realizan como horas extras y los recargos por trabajar en días de asueto ya que son elementos que ayudan determinar el costo total, además del salario base.
- Se recomienda establecer una base de prorrateo para los costos indirectos de fabricación, para establecer de manera adecuada los recursos utilizados en cada área del restaurante. Esto permitirá reflejar de forma clara los costos reales asociados a las áreas productivas.
- Es recomendable proporcionar capacitación al personal sobre el nuevo sistema de acumulación de costos y la importancia de la gestión de costos, para asegurar su correcta aplicación y comprensión.

BIBLIOGRAFÍA

- Altahona Quijano, T. (2009). *Libro Práctico sobre Contabilida de Costos*.
- Asamblea Legislativa de El Salvador. (2024). *Código de Trabajo (Decreto No. 15, de 1972)*. *Diario Oficial No. 142, Tomo No. 236*.
- Asamblea Legislativa de El Salvador. (2024). *Código Tributario (Decreto No. 230, de 2000)*. *Diario Oficial No. 241, Tomo No. 349*. <https://www.asamblea.gob.sv>
- Asamblea Legislativa de El Salvador. (2024). *Ley de Impuesto sobre la Renta (Decreto No. 134, de 1991)*. *Diario Oficial No. 242, Tomo No. 313*.
- Asamblea Legislativa de El Salvador. (2024). *Ley del Seguro Social (Decreto No. 1263, de 1953)*. *Diario Oficial No. 226, Tomo No. 161*.
- Balanda, A. (2005). *Contabilidad de costos*. Buenos Aires: Editorial Universitaria de Misiones.
- Benjumeda Muñóz, F. (s.f.). https://melchordemacanaz.es/elbauldelasmates/0_material/14_proyectos/33_MATES_CHEF/CUADERNO_C4_MateManual_Cocina.pdf
- Colín, J. G. (2019). *Contabilidad de costos*. Mexico D.F.: McGraw-Hill Interamericana.
- Contabilidadfinanzas.com. (s.f.). *Contabilidad y finanzas.com*. <https://contabilidadfinanzas.com/contabilidad-gastronomica/>
- Díaz Llanes, M. (2012). *Análisis contable con un enfoque empresarial*. EUMED.
- Durón García, C. (2012). *Ingeniería del menú*. Trillas.
- Elkins, M. (11 de 03 de 2022). *Waiterio*. <https://www.waiterio.com/blog/es/por-que-el-concepto-de-su-restaurant-es-critico/>
- Fernández, A., & Loíacono, D. (2001). *Precio y Valor: Claves estrategicas del éxito empresarial*. Ugerman Editor.
- García Colín, J. (2020). *Contabilidad de Costos: Un enfoque en dirección*. McGraw-Hill.
- Gasbarrino, S. (30 de Agosto de 2021). *HubSpot*. <https://blog.hubspot.es/sales/costos-fijos>
- GastroSEO. (21 de Junio de 2024). *Chefbusiness*. <https://chefbusiness.co/tabla-de-mermas-de-alimentos/>

- Generalitat de Catalunya. (30 de 03 de 2023). *Gencat*.
https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/consells-generals/que-es-la-contaminacio-encreuada-i-com-evitar-la/index.html
- Gold Service, S.A. de C.V. (22 de Noviembre de 2023). *Gold Service El Salvador*.
<https://goldservice.com.sv/permisos-y-licencias-sanitarias-en-el-salvador/>
- Hernández, L. (16 de Agosto de 2023). *Rankia S.L.*
<https://www.rankia.com/diccionario/bolsa/rendimiento>
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2013). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial*. Pearson.
- International Accounting Standards Board. (2015). *Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades*.
- Jabozzi, F. J., Polimeni, R. S., Adelberg, A. H., & Kole, M. A. (1997). *Contabilidad de Costos*. McGraw-Hill.
- Magno A., C. (2020). *Estándares de mano de obra y absorción y directo y análisis de la relación costo-volumen y utilidad*.
- Ministerio de Salud. (2022). *Acuerdo No. 390.- Norma Técnica para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento del MINSAL*.
- Orellana Nirian, P. (8 de Mayo de 2024). *Economipedia*.
<https://economipedia.com/definiciones/coste-unitario.html>
- Organización Internacional del Trabajo. (2016). *OIT/Cinterfor: costeo / Oficina Internacional del Trabajo, Departamento de Empresas*. - Ginebra: OIT, 2016.
- Ortega Reina, F. (2024). *Ingenieriademenú.com*. <https://ingenieriademenu.com/costeo-de-recetas/>
- Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (1989). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: McGraw-Hill.
- Rayburn, G. (1999). *Contabilidad y Administración de Costos*. Mc Graw-Hill.
- Restaurantes Salvadoreños*. (2019). <https://fi8gueros.blogspot.com/2019/05/resena-historica-sobre-los-restaurantes.html>
- Rodrigues, N. (13 de Abril de 2022). *HubSpot*. <https://blog.hubspot.es/sales/precios-de-venta>
- Scala. (s.f.).
https://gc.scalahed.com/recursos/files/r157r/w13050w/ContadeCostos_6aEd%20U05.pdf

- Universidad Popular del Cesar. (2020). *La inocuidad de alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria*. EIDEC.
- Vanderbeck, E. J., & Mitchell, M. R. (2017). *Principios de contabilidad de costos*. Cengage Learning Editores, S.A. de C.V.
- Véliz, M., & Culcay, M. (2022). *Contabilidad de Costos: Conceptos elementales*. Guayaquil: Grupo Compás.
- Winterhalter Cono Sur SpA. (14 de 12 de 2021). *Winterhalter Cono Sur SpA*. <https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/normas-haccp-7-principios-para-la-seguridad-alimentaria/>

ANEXOS

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	Guía de preguntas dirigidas al contador del restaurante Rey Mariscos
Anexo 2	Guía de preguntas dirigidas al propietario del restaurante Rey Mariscos
Anexo 3	Fichas bibliográficas
Anexo 4	Matriz de análisis entrevista a contador de restaurante Rey Mariscos
Anexo 5	Matriz de análisis entrevista a propietario de Restaurante Rey Mariscos
Anexo 6	Manual de aplicaciones

ANEXO 1

Guía de preguntas dirigidas al contador del restaurante Rey Mariscos



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



GUÍA DE PREGUNTAS DIRIGIDAS AL CONTADOR

Objetivo: comprender a través del contador como el restaurante gestiona sus costos ante la ausencia de un sistema de acumulación de costos e identificar los desafíos a los que se enfrenta por la falta de dicho sistema.

Nombre del entrevistador: Giovanni José Martínez Ramos

1. ¿El restaurante lleva una contabilidad formal?

Objetivo: conocer si el restaurante cumple con la obligación de llevar una contabilidad debidamente organizada de acuerdo con alguno de los sistemas generalmente aceptados en materia de contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de auditoría.

2. ¿Dentro de la contabilidad del restaurante llevan un registro detallado de los costos de producción asociados con la preparación de los alimentos?

Objetivo: determinar si dentro del restaurante existen registros que detallen todos los costos que están asociados a la preparación de alimentos.

3. En caso de no llevar registros de los costos de producción de los alimentos ¿Cuál es la razón principal?

Objetivo: identificar el inconveniente o los inconvenientes que han impedido que el restaurante no lleve un registro de forma detallada de los costos en que se incurren en la producción de alimentos.

4. ¿Cómo contador del restaurante Rey Mariscos ha informado al propietario sobre la contabilidad de costos y que tan importante es implementarla?

Objetivo: conocer si el contador del restaurante informa regularmente **al propietario** sobre la contabilidad de costos y expone la importancia dentro de un establecimiento cuya actividad principal es la producción de alimentos.

5. ¿Cuáles son las principales complicaciones que el restaurante ha enfrentado debido a la falta de un sistema de acumulación costos?

Objetivo: Conocer si el restaurante ha enfrentado dificultades que tengan como causa la ausencia de un sistema de acumulación de costos

6. De acuerdo con su conocimiento ¿Cómo se miden y calculan los costos para determinar los precios de los platos que se ofrecen al público?

Objetivo: Conocer el procedimiento que utiliza actualmente el Restaurante para medir y calcular el costo del plato de comida que se ofrecen al público para prever el precio de venta.

7. ¿Cuentan con procedimientos por escrito para supervisar y controlar los inventarios físicos de materia prima?

Objetivo: conocer los procedimientos actuales en el manejo de inventarios de materia prima y adaptarlos a un sistema de acumulación de costos eficiente que optimice el control y manejo de estos procesos.

8. ¿Cómo trata contablemente los desperdicios de materia prima?

Objetivo: identificar el tratamiento contable aplicado en el registro y clasificación de los desperdicios de materia prima, así como analizar las causas de este problema para desarrollar soluciones en la implementación de un sistema de acumulación de costos.

9. De acuerdo con su experiencia ¿Cómo se tratan contablemente los costos que se generan en la elaboración de los platos de comida, como el alquiler del local, los servicios básicos y los salarios de los empleados que no están directamente involucrados en la elaboración de los platos?

Objetivo: identificar los costos indirectos asociados a la elaboración de los platos de comida para poder aplicar el tratamiento contable específico según NIIF para PYMES.

10. ¿Considera que los precios actuales de cada plato de comida cubren los costos de producción y generan beneficios económicos para el restaurante?

Objetivo: Evaluar si los precios actuales de cada plato de comida cubren los costos de producción y generan beneficios económicos para el restaurante.

11. ¿Conoce si el restaurante tiene estandarizadas las recetas de los platos de comida que prepara?

Objetivo: Determinar si el restaurante sigue un estándar en la preparación de los platos de comida que les garantice el uso óptimo de las materias primas y evite generar costos innecesarios.

12. De acuerdo con su criterio ¿Cree que estandarizar la receta facilitaría la determinación de los costos de producción de cada plato producido?

Objetivo: implementar la utilización de recetas estandarizadas para mantener la consistencia de la preparación, ingredientes, sabor y presentación del plato.

13. Según su criterio, ¿cuál debería ser el método de acumulación de costos más adecuado para utilizar en los restaurantes?

Objetivo: Conocer el método de acumulación de costos que a juicio del contador debería implementarse en un restaurante.

14. ¿Cuáles serían los beneficios potenciales para el restaurante al implementar un sistema de acumulación de costos?

Objetivo: proponer un sistema de acumulación de costos que el contador puede tomar de base para el manejo de los costos de producción de los platos de comida y a su vez establecer precios de ventas que cubran estos costos y generen beneficios.

15. De acuerdo con su criterio ¿Están interesados en utilizar una metodología o herramientas para la determinación de los costos de los platos de comida?

Objetivo: sugerir una metodología para el cálculo de determinación de los costos que permita a la toma de decisiones mitigar los riesgos de pérdidas en los platos de comida elaborados.

ANEXO 2

Guía de preguntas dirigidas al propietario del restaurante Rey Mariscos



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



GUÍA DE PREGUNTAS DIRIGIDAS AL PROPIETARIO

Objetivo: conocer como el propietario del restaurante determina los precios de los platos de comida producidos sin la existencia de un sistema de acumulación de costos y evaluar si enfrenta dificultades debido a la falta de dicho sistema.

Nombre del entrevistador: Dina Eliseth Zaldaña López

1. ¿Cómo surgió su interés en abrir un restaurante especializado en comida con mariscos?

Objetivo: conocer los intereses que motivaron al propietario a especializar su restaurante en este tipo de alimentos.

2. ¿Cómo se determinan los precios de los platos de comida que se producen en el restaurante?

Objetivo: conocer si el propietario ha definido un proceso para establecer los precios de cada plato de comida que se ofrece en el restaurante.

3. ¿Quiénes participan en el proceso de la fijación de precios de cada plato de comida?

Objetivo: identificar a las personas que participan en el proceso de fijación de precios de cada plato de comida que se prepara dentro del restaurante.

4. ¿Cree que los precios del restaurante son competitivos en comparación con los de otros restaurantes cercanos?

Objetivo: obtener la opinión del propietario sobre la competitividad de los precios del restaurante en comparación a los de otros restaurantes ubicados en la zona.

- 5. ¿Se modifican los precios de cada plato de comida? Si es así ¿Con qué frecuencia y qué factores influyen en esta decisión?**

Objetivo: determinar la frecuencia con la que se modifican los precios de cada plato y las causas que llevan a esta decisión dentro del restaurante.

- 6. Como empresario ¿Alguna vez el restaurante se ha visto afectado por el incremento en los precios de materias primas utilizadas?**

Objetivo: Averiguar si los incrementos en los precios de las materias primas utilizadas para preparar los platos de comida han tenido un impacto en el restaurante.

- 7. ¿Qué medidas se toman ante los incrementos de los precios en los insumos utilizados para la elaboración de los platos de comida?**

Objetivo: Identificar las acciones que se implementan dentro del restaurante para enfrentar el alza de los precios de las materias primas.

- 8. ¿Alguna vez ha enfrentado dificultades con la rentabilidad de su negocio debido a que no conoce sobre los costos que se generan en la preparación de sus alimentos?**

Objetivo: conocer si el restaurante ha enfrentado problemas con su rentabilidad debido a un mal manejo de los costos de producción.

- 9. ¿El contador del restaurante le ha mencionado la importancia de un sistema de acumulación de costos para un negocio?**

Objetivo: determinar si el contador ha proporcionado al propietario información sobre la importancia de llevar una contabilidad de costos.

- 10. En el caso que ha sido informado sobre la importancia que tiene un sistema de acumulación de costos ¿Por qué no se ha implementado en el restaurante?**

Objetivo: identificar las razones que tiene el propietario de no autorizar al contador de implementar una contabilidad de costos en el restaurante.

- 11. ¿Considera importante tener un conocimiento detallado sobre el costo de producción de cada platillo en su negocio?**

Objetivo: conocer la opinión que el propietario tiene sobre de los costos de producción y si considera importante disponer de una herramienta que le proporcione información detallada acerca de estos.

ANEXO 3

Fichas bibliograficas

Ficha A

Autor: Teresa de Jesús Altahona Quijano.

Año: 2009

Título: Libro Práctico sobre Contabilida de Costos.

Lugar de publicación: Colombia, Bucaramanga

Edición: 1ª Edición

Páginas: 2

Ficha B

Autor: Asamblea Legislativa de El Salvador

Año: 2024

Título: Código de Trabajo

Lugar de publicación: El Salvador, San Salvador

Edición: Decreto oficial

Páginas: 31, 41, 42, 43

Ficha C

Autor: Asamblea Legislativa de El Salvador

Año: 2024

Título: Código Tributario

Lugar de publicación: El Salvador, San Salvador

Edición: Decreto oficial

Páginas:73, 76

Ficha D

Autor: Asamblea Legislativa de El Salvador

Año: 2024

Título: Ley de Impuesto sobre la Renta

Lugar de publicación: El Salvador, San Salvador

Edición: Decreto oficial

Páginas: 15, 16-25

Ficha E

Autor: Asamblea Legislativa de El Salvador

Año: 2024

Título: Ley del Seguro Social

Lugar de publicación: El Salvador, San Salvador

Edición: Decreto oficial

Páginas: 19

Ficha F

Autor: Alberto T. Balanda.

Año: 2005

Título: Contabilidad de Costos

Lugar de publicación: Argentina, Buenos Aires

Edición: Editorial Universitaria de Misiones

Páginas: 109, 115

Ficha G

Autor: Francisco J. Benjumeda Muñoz.

Año: 2011

Título: Mateschef Manual del cocinero

Lugar de publicación: Publicación Web, España

Edición: Koama

Páginas: <https://surl.li/xdflgx>

Ficha H

Autor: Juan García Colín.

Año: 2019

Título: Contabilidad de Costos

Lugar de publicación: México D. F.

Edición: McGraw-Hill

Páginas: 190

Ficha I

Autor: Contabilidad y Finanzas

Año: 2023

Título: La Contabilidad Gastronómica: Guía completa para restaurantes y negocios de alimentos

Edición: Publicación Web

Páginas: <https://contabilidadfinanzas.com/contabilidad-gastronomica/>

Ficha J

Autor: Miguel Díaz Llanes.

Año: 2012

Título: Análisis contable con un enfoque empresarial

Lugar de publicación: España, Málaga

Edición: EUMED

Páginas: 62

Ficha K

Autor: Carlos Durón García.

Año: 2012

Título: Ingeniería del menú

Lugar de publicación: México

Edición: Trillas

Páginas: 58

Ficha L

Autor: Michael Elkins

Año: 2022

Título: Concepto de restaurante: Importancia, cómo escoger o crear uno.

Lugar de publicación: Publicación Web, México

Edición: Restaurante Exitoso

Páginas: Waiterio. www.waiterio.com/blog/es/por-que-elconcepto-de-su-restaurante-es-critico/

Ficha M

Autor: Juan García Colín,

Año: 2020

Título: Contabilidad de Costos: Un enfoque en dirección.

Lugar de publicación: México

Edición: McGraw-Hill.

Páginas: 126-127, 144

Ficha N

Autor: Stefano Gasbarrino

Año: 2021

Título: ¿Qué son y cómo calcular los costos fijos?

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: Hubspot

Páginas: <https://blog.hubspot.es/sales/costos-fijos>

Ficha O

Autor: Jhon Guerrero

Año: 2024

Título: Gestión Integral de Mermas en la Industria Gastronómica, Guía y Tabla Definitiva

Lugar de publicación: Publicación Web, España

Edición: Chefbussines

Páginas: <https://chefbusiness.co/tabla-de-mermas-de-alimentos/>

Ficha P

Autor: Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Año: 2023

Título: ¿Qué es la contaminación cruzada y cómo evitarla?

Lugar de publicación: Publicación web, Cataluña

Edición: Gencat

Páginas: <https://surl.li/zvjowf>

Ficha Q

Autor: Gold Service Abogados de El Salvador

Año: 2023

Título: Importancia de los permisos y licencias sanitarias en El Salvador

Lugar de publicación: Publicación web, El Salvador

Edición: Gold Service

Páginas: <https://goldservice.com.sv/permisos-y-licencias-sanitarias-en-el-salvador/>

Ficha R

Autor: Luis Ángel Hernández

Año: 2023

Título: Rendimiento

Lugar de publicación: Publicación Web, España

Edición: Rankia

Páginas: <https://www.rankia.com/diccionario/bolsa/rendimiento>

Ficha S

Autores: Charles T. Horngren, Srikant M. Datar, Madhav V. Rajan

Año: 2012

Título: Contabilidad de Costos: Un enfoque gerencial

Lugar de publicación: México

Edición: PEARSON EDUCACIÓN

Páginas: 27

Ficha T

Autor: Francisco José Ortega Reina

Año: 2025

Título: Cómo calcular la Mano de obra directa en un Restaurante

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: IngenieriadeMenu.com

Páginas: <https://ingenieriademenu.com/mano-de-obra-directa-en-un-restaurante/>

Ficha U

Autor: Francisco José Ortega Reina

Año: 2025

Título: Cómo calcular los costos de producción de un Restaurante

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: IngenieriadeMenu.com

Páginas: ingenieriademenu.com/como-calcular-los-costos-de-produccion-de-un-restaurante/

Ficha V

Autor: Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades.

Año: 2015

Título: Sección 13: Inventarios

Lugar de publicación: Reino Unido, Londres

Edición: IASB

Páginas: 81, 82, 83, 84, 85

Ficha W

Autor: Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi. Arthur H. Adelberg

Año: 1989

Título: Contabilidad de Costos

Lugar de publicación: México

Edición: McGraw-Hill

Páginas: 44, 47, 185

Ficha X

Autor: Ministerio de Salud

Año: 2022

Título: Norma técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL

Lugar de publicación: El Salvador, San Salvador

Edición: DIARIO OFICIAL Tomo N° 434

Páginas: https://asp.salud.gob.sv/regulacion/pdf/norma/normatecnicaparaautorizacionesypermisos-sanitariosdefuncionamientodelMINSAL-Acuerdo-390_v1.pdf

Ficha Y

Autores: Yeime Leandro Muñoz Serna, Alexandra Mejía Parra, Daniela Murcia Valencia

Año: 2022

Título: Costos estándar para mejorar la productividad en un Restaurante en Yumbo Valle

Lugar de publicación: Colombia, Calo

Edición: Universidad Cooperativa de Colombia

Páginas: <https://repository.ucc.edu.co/server/api/core/bitstreams/b3901c9a-0d17-473e-9b33-b500579266aa/content>

Ficha Z

Autor: Pablo Orellana Nirian

Año: 2019

Título: Costo unitario: ¿qué es y cómo calcularlo?

Lugar de publicación: Publicación Web, Chile

Edición: Economipadia

Páginas: <https://economipedia.com/definiciones/coste-unitario.html>

Ficha AA

Autor: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Año: 2024

Título: Inocuidad y calidad de los alimentos

Lugar de publicación: Publicación Web, Italia, Roma

Edición: FAO

Páginas: <https://www.fao.org/food-safety/background/preguntas-y-respuestas-sobre-inocuidad-alimentaria/es/>

Ficha AB

Autor: Organización Internacional del Trabajo

Año: 2016

Título: Mejore su negocio: Costeo

Lugar de publicación: Documento web, Suiza, Ginebra

Edición: OIT

Páginas: *OIT/Cinterfor*. costeo / Oficina Internacional del Trabajo, Departamento de Empresas

Ficha AC

Autor: Francisco José Ortega Reina

Año: 2024

Título: ¿Cómo se hace el costeo de recetas en un Restaurante?

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: Ingenieríademenu.com

Páginas: <https://ingenieriademenu.com/costeo-de-recetas/>

Ficha AD

Autor: Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi. Arthur H. Adelberg

Año: 1997

Título: Contabilidad de Costos

Lugar de publicación: Colombia, Bogotá

Edición: McGraw-Hill

Páginas: 523

Ficha AE

Autor: Eva Martínez

Año: 2024

Título: Estrategias efectivas para crear un menú rentable

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: The Restaurat Times

Páginas: <https://www.posist.com/restaurant-times/mexico/menu-del-restaurant.html>

Ficha AF

Autor: Antonio Bustamante Gaitán

Año: 2025

Título: Costos Directos e indirectos restaurantes; Guía

Lugar de publicación: Publicación Web, España

Edición: Qamarero

Páginas: <https://goo.su/816xm7d>

Ficha AG

Autor: Leticia Gayle Rayburn.

Año: 1999

Título: Contabilidad y Administración de Costos

Lugar de publicación: México

Edición: McGraw-Hill

Páginas: 5

Ficha AH

Autor: Restaurantes Salvadoreños

Año: 2019

Título: Reseña Histórica sobre los restaurantes

Lugar de publicación: Publicación Web, El Salvador

Edición: Blogspot

Páginas: <https://fi8gueros.blogspot.com/2019/05/resena-historica-sobre-los-restaurantes.html>

Ficha AI

Autor: Rodrigo Riquelme Barros.

Año: 2019

Título: Rendimientos, Mermas y Precio Limpio

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: Gastronomía rentable

Páginas: <https://www.gastronomiarentable.com/post/rendimientos-mermas-y-precio-limpio>

Ficha AJ

Autor: Nancy Rodríguez.

Año: 2023

Título: Qué son los precios de venta y pasos para definirlos

Lugar de publicación: Publicación Web

Edición: HubSpot

Páginas: <https://blog.hubspot.es/sales/precios-de-venta>

Ficha AK

Autor: Elizabeth Wickham

Año: 2024

Título: Estrategias de precios

Lugar de publicación: Publicación Web, Reino Unido

Edición: Tenzo

Páginas: <https://www.gotenzo.com/resources/insight/the-art-of-pricing-in-restaurants-unveiling-the-secrets-of-an-effective-pricing-strategy/>

Ficha AL

Autor: Edward J. Vanderbeck, María R. Mitchell

Año: 2017

Título: Principios de Contabilidad de costos

Lugar de publicación: México

Edición: Cengage Learning

Páginas: 5-6, 182

Ficha AM

Autor: Marisol Véliz, Mariasol Culcay

Año: 2022

Título: Contabilidad de Costos: Conceptos elementales

Lugar de publicación: Ecuador, Guayaquil

Edición: Grupo Compás

Páginas: 48

Ficha AN

Autor: Winterhalter Cono Sur SpA

Año: 2021

Título: NORMAS HACCP: 7 principios para la seguridad alimentaria

Lugar de publicación: Chile, Santiago de Chile

Edición: Winterhalter

Páginas: <https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/normas-haccp-7-principios-para-la-seguridad-alimentaria/>

ANEXO 4

Matriz de análisis entrevista a contador de restaurante Rey Mariscos

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿El restaurante lleva una contabilidad formal?	No, no la lleva, no lleva una contabilidad formal.	En el Restaurante Rey Mariscos, no se lleva una contabilidad formal.
¿Dentro de la contabilidad del restaurante llevan un registro detallado de los costos de producción asociados con la preparación de los alimentos?	Fíjese que realmente esa parte la desconozco un poco porque como en vista de que el dueño no ha querido una contabilidad formal, entonces no hemos tenido la oportunidad de ver si exactamente lleva un control de los costos, en cuanto a todo lo que el maneja en su local, porque eso si lo maneja directamente él, entonces les mentiría si yo le digo que no o que le diga que sí, desconozco esa parte.	El contador desconoce si dentro de la contabilidad del restaurante se lleva un registro detallado de los costos de producción asociados con la preparación de alimentos, ya que el propietario cambio de contador y en vista de eso aún no han tenido la oportunidad de verificar si se llevaba un registro detallado de los costos.
En caso de no llevar registros de los costos de producción de los alimentos ¿Cuál es la razón principal?	No se lleva registro de los costos porque el propietario no ha indicado.	De acuerdo con el contador la razón principal de no llevar registros de los costos de producción de los alimentos es porque el propietario no se los ha indicado a que se lleve.
¿Cómo contador del restaurante Rey Mariscos ha informado al propietario sobre la contabilidad de costos y que tan importante es implementarla?	Si, ya he platicado con él, se ha platicado varias veces, se ha presentado también una oferta para que el vea, se le ha dicho la importancia de tener un control de todo lo que se lleva en el Restaurante que es atreves de la contabilidad para que él pueda tener la oportunidad de ver si su negocio es rentable o no, pero por el momento el aún no decide de si llevarla o no, pero si, ya se le comentó de la importancia que tiene de poder llevar mejor control	El contador ya informó al propietario de lo importante que es llevar una contabilidad de costos para poder asignar el precio a sus platos de comida que ofrecen al público.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Cuáles son las principales complicaciones que el restaurante ha enfrentado debido a la falta de un sistema de acumulación de costos?	Pues la verdad que la mayor dificultad que él tiene es no conocer sinceramente que tanto está el ganando o perdiendo a través de los precios que el maneja, si el costo de su producto de su materia prima está acorde al precio que está dando de venta, entonces creo que ese es su mayor problemática no poder conocer así a ciencia cierta si es rentable o no debido a que no hay un control contable	Dentro de las principales complicaciones que el restaurante ha enfrentado debido a la falta de un sistema de acumulación de costos es que el propietario desconoce si existe pérdidas o ganancias por la manera en que el dueño establece los precios y por no tener una adecuada determinación de costos.
De acuerdo con su conocimiento ¿Cómo se miden y calculan los costos para determinar los precios de los platos que se ofrecen al público?	Cuando compramos toda nuestra materia prima tenemos que ver cuánto se va en un plato específico, cuanto se necesita para ese plato, que cantidad de alimentos se necesitan y basado en la cantidad que se necesita entonces habrá que prorratear el valor de lo que hemos comprado, cuanto nos ha costado, cuanto le vamos a poner, cuanto nos cuesta la mano de obra, cuanto nos cuesta tener ese producto en nuestro local, basado en eso podemos determinar nosotros los costos para ese plato, para poder ver cuánto nos cuesta ese plato.	En la investigación se puede identificar que en el Restaurante Rey Mariscos no se lleva una adecuada medición y cálculo de los costos para determinar los precios de los platos, ya que en la forma en que lo hacen es basándose en los precios que compran la materia prima y cuánto les están pagando a los empleados por lo que les impide realizar estrategias de precios eficaces.
¿Cuentan con procedimientos para supervisar y controlar los inventarios físicos de materia prima?	Fíjese de que más o menos algo no ordenado, no algo formal, si no como que algo informal se lleva un control de un inventario más que todo en la parte de lo que es la bebida, medio, así, a medias un control de lo que es la materia prima que es la principal, se llevan como unas hojitas, no	De acuerdo con el contador el Restaurante no cuenta con procedimientos para supervisar y controlar los inventarios físicos de materia prima, sino que lo hacen más que todo en las bebidas por medio de hojas informales que ellos sacan para saber lo que

Pregunta	Respuesta	Análisis
	son formales las hojitas, pero por lo menos se va llevando un cálculo de lo que se tiene de lo que quedó en ese día, con lo que se va a iniciar al día siguiente, es como algo informal, un control informal.	se tiene en inventario y con lo que se iniciará al siguiente día.
¿Cómo trata contablemente los desperdicios de materia prima?	Debido a que no hay contabilidad de costos, pero por el momento los desperdicios, sinceramente en esa parte es donde estamos perdiendo, porque si se desperdician materias primas, no se lleva un control adecuado de lo que se está utilizando, entonces eso genera que se esté desperdiciando el producto, que no se esté haciendo un buen control de lo que necesitamos y se pierde el producto al no haber un control adecuado.	Por la falta de contabilidad de costos y un control de supervisión de inventarios, los desperdicios de materia prima en el Restaurante son bastante, el contador asegura que es ahí donde se está perdiendo mucho material.
De acuerdo con su experiencia ¿Cómo se tratan contablemente los costos que se generan en la elaboración de los platos de comida, como el alquiler del local, los servicios básicos y los salarios de los empleados que no están directamente involucrados en la elaboración de los platos?	Sí, Esos son costos indirectos porque directamente eso lo vamos a tomar en cuenta para la elaboración de nuestros platos la materia prima directamente, la mano de obra directa que elabora la comida, esos son los directos, ya el alquiler, ya el personal administrativo, los servicios básicos que tiene el local esos son ya gastos indirectos, ya no forman directamente parte del costo de nuestro plato.	La manera en que los costos son tratados contablemente en el Restaurante por la elaboración de platos de comida son; costos directos las materias primas y la mano de obra utilizada en la fabricación del plato de comida, luego los costos indirectos son alquiler del local y los servicios básicos.
¿Considera que los precios actuales de cada plato de comida cubren los costos de producción y generan beneficios económicos para el restaurante?	No, considero que no porque dado de que no podemos llevar el control de cuanto nos está costando nuestro plato, solo tenemos el precio de venta, entonces como que no hemos determinado al cien por	Según estudio los precios actuales de cada plato de comida no cubren los costos de producción, pero al no contar con un control de un sistema de acumulación de costos se desconoce si

Pregunta	Respuesta	Análisis
	ciento cuanto me está costando a mí el plato y si realmente lo que yo cobro por la venta de ese plato me tiene ganancia, entonces pienso ahí que no estamos bien, no estamos rindiendo lo que necesitaría tener el negocio.	realmente los precios asignados a los platos cubren los costos de producción y si realmente está generando beneficios económicos.
¿Conoce si el restaurante tiene estandarizadas las recetas de los platos de comida que prepara?	Si, eso si las tiene estandarizadas, he conversado con el dueño y eso si lo tiene.	En el Restaurante Rey Mariscos si se llevan estandarizadas la recetas lo que permite conocer el funcionamiento real de los procesos, cumplir con los estándares de calidad, requisitos reglamentarios e incluso los tiempos de entrega.
De acuerdo con su criterio ¿Cree que estandarizar la receta facilitaría la determinación de los costos de producción de cada plato producido?	Si, claro que si nos facilitaría bastante porque facilita porque ya se sabe la cantidad que el plato ocupa y de ahí se sabe que puede sacar su costo y cuanto es la ganancia que usted desea obtener de ese plato, entonces para mí sí.	Una receta estandarizada si facilitaría en la determinación de los costos de producción de cada plato producido en el Restaurante, porque evitaría las pérdidas de materia prima, las desviaciones y alteraciones.
Según su criterio, ¿cuál debería ser el método de acumulación de costos más adecuado para utilizar en los restaurantes?	El costo promedio creería yo.	El método considerado por el contador como el más adecuado que el Restaurante Rey Mariscos debe llevar es el de método de costeo promedio.
¿Cuáles serían los beneficios potenciales para el restaurante al implementar un sistema de acumulación de costos?	Atraves del sistema de costos, él puede determinar si realmente para él es rentable el negocio, si a través de lo que le cuesta un plato de comida, él puede determinar una utilidad por ese plato de comida y si realmente puede sacar su costo y su ganancia, para mí esa sería la ventaja que tendría si él lo tuviera	Los beneficios potenciales para el Restaurante al implementar un sistema de acumulación de costos según el contador seria que el propietario podría conocer a ciencia cierta qué tan rentable está siendo su negocio, determinar la utilidad que le genera cada plato de comida vendido.

Pregunta	Respuesta	Análisis
De acuerdo con su criterio ¿Están interesados en utilizar una metodología o herramientas para la determinación de los costos de los platos de comida?	Pues yo estoy interesada en que lo ocupen, el dueño no lo sé, como les decía se ha tenido conversaciones con él y hasta este momento no decide todavía, no tiene claro si hacerlo o no hacerlo, para mi si verdad yo lo tengo claro que sería lo mejor que él puede tener, pero si el aún no lo toma en cuenta entonces creería yo que para el no.	El contador si considera necesario e importante que en el Restaurante se utilizara una metodología o herramientas para la determinación de los costos de los platos de comida, pero para el dueño no está segura si el desea implementarlo.

ANEXO 5

Matriz de análisis entrevista a propietario de Restaurante Rey Mariscos

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Cómo nació su interés en abrir un restaurante especializado en comida con mariscos?	El interés surgió a principios del 2017, me había quedado desempleado y viendo la necesidad de que tenía generar ingresos para mi familia, surgió la idea de vender ceviches y cócteles los cuales eran preparados por mi persona. Un emprendimiento personal que yo comencé.	El restaurante surgió de la necesidad del propietario de generar ingresos para su familia, por lo que decidió comenzar a ofrecer ceviches y cócteles.
¿Cómo se determinan los precios de los platos de comida que se producen en el restaurante?	Los precios siempre se han determinado haciendo una valoración de los precios que nos dan en el mercado en los insumos. Dependiendo de cómo estén los precios de los insumos, porque hay veces que esto de los mariscos es por temporada. En verano el marisco se pone más barato que en invierno, entonces, obviamente ahí es donde a veces se hacen un poco de ajustes de precios en algunos platillos, en algunos, no en todos. Siempre tratamos la manera de mantener los estáticos,	De acuerdo con el propietario, actualmente los precios de cada uno de los platos de comida que se producen dentro el restaurante dependen de los precios de los insumos que son necesarios para su fabricación, es decir, únicamente se toma en cuenta la materia prima para la fijación de precios, sin tener en cuenta el valor de la mano de obra ni costos indirectos de producción.
¿Quiénes participan en el proceso de la fijación de precios de cada plato de comida?	En un pasado solo yo participaba como emprendedor único, yo elaboraba todo y ponía los precios basándome en la teoría de cómo nos daban los precios el proveedor. En la actualidad ya somos dos personas, esta persona se dedica a ayudarnos en lo administrativo, hace una tabla de precios, me detalla como sale el costeo por platillo y yo autorizo si (el precio) procede o no.	De acuerdo con el propietario, una persona que forma parte del área administrativa determina el costo de cada plato de comida, pero únicamente tomando en cuenta el costo de la materia. Luego, es el propietario quien decide si ese precio será el que se aplicará al plato.

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Cree que los precios del restaurante son competitivos en comparación con los de otros restaurantes cercanos?	La verdad sí, bastantes competitivos de hecho. Según sondeos que nosotros hemos hecho somos de los muy pocos que estamos abajo del precio estándar, que normalmente todos los restaurantes manejan.	Los precios que se manejan dentro del restaurante son competitivos, lo que atrae a las personas para consumir los platos de comida donde los peces y mariscos son los ingredientes principales.
¿Se modifican los precios de cada plato de comida? Si es así ¿Con qué frecuencia y que factores influyen en esta decisión?	Dependiendo de cómo veamos el incremento o baja de precios, aunque si bajan el precio de los insumos, nosotros casi nunca bajamos los precios. Los dejamos con los precios estándares porque sabemos de qué habrá un momento en que van a subir y sobre todo porque manejamos precios bajos respecto a la competencia, entonces nos mantenemos. Si nosotros vemos que hay un incremento de precios en los insumos y no bajan, entonces ajustamos precios dependiendo que tan fuerte sea la inflación de precios en los insumos. La frecuencia es dependiendo de los incrementos de los precios de la materia prima.	El restaurante ha decidido mantener precios estándar. Los ajustes de precios solo se realizan si los costos de los insumos aumentan en el mercado local; no existe modificación cuando los precios de los insumos registran una baja.
Como empresario ¿Alguna vez el restaurante se ha visto afectado por el incremento en los precios de materias primas utilizadas?	La verdad si, se ha visto afectado. La energía eléctrica nos ha subido casi cien dólares en el recibo no nos ha bajado, eso viene a afectar bastante. Llevamos dos meses que no bajan los precios de las verduras que nosotros utilizamos bastante.	El aumento en el precio de los productos indispensables para la preparación de los platos de comida actualmente influye en la fijación de precios. Además, el costo de algunos servicios que se utilizan para el correcto funcionamiento del restaurante disminuye los beneficios económicos.
¿Qué medidas se toman ante los incrementos de los precios en los insumos utilizados para la elaboración de los platos de comida?	Lo que nosotros hemos hecho es llevar un mejor control con nuestros proveedores porque son mariscos y ellos vienen del mercado, ellos de un día	Ante el incremento de los precios en los insumos utilizados para la elaboración de los platos de comida el restaurante ha implementado

Pregunta	Respuesta	Análisis
	para otros ellos mantienen con hielo el producto y hay veces que hacemos un pedido y nos viene una menos porque viene botando agua, entonces hay desperdicio y no estamos comprando agua, estamos comprando producto. Entonces le estamos pidiendo al proveedor que mande los pesos exactos para no estar perdiendo. Otra cosa que estamos haciendo es disminuir el consumo de algunos productos. Por ejemplo, hoy en invierno el limón se pone más barato y tiene más jugo que en verano. Para hacer un ceviche, por ejemplo, utilizamos dos limones. Hoy en invierno utilizamos la mitad porque tiene más jugo, entonces tratamos la manera de aprovecharlo para poder subsanar algunas cosas.	actividades de revisión que les permita asegurarse de que los proveedores les den en medida exacta el producto que se ha solicitado. Asimismo, se ha decidido aprovechar al máximo cada uno de los productos que se adquieren para la producción.
¿Alguna vez ha enfrentado dificultades con la rentabilidad debido a un mal manejo de los costos de producción?	Si, la verdad que ha habido ocasiones que nos hemos visto afectados debido a que no conocemos, o si lo conocemos pero no lo conocemos así bien teóricamente sino más bien porque así lo percibimos, por ejemplo cuando se nos arruina tomates a veces compramos más de la cuenta, o han habido ocasiones que también que no se ha rotado el producto, se les ha olvidado a los colaboradores a veces rotar el producto y utilizan el nuevo y el viejo les va quedando, en estas ocasiones donde se arruina el producto se ha tenido que botar o dar más	El propietario del restaurante no tiene un conocimiento sobre costos de producción que se generan al elaborar un plato de comida, en globa estos costos a solo el costo de la materia prima en este caso los ingredientes necesarios para la preparación de estos, dejando de lado los costos de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Pregunta	Respuesta	Análisis
	productos en los platillos para que no se arruine todo.	
¿El contador del restaurante le ha mencionado la importancia de un sistema de acumulación de costos para un negocio?	Realmente no. El contador no me ha mencionado tanto sobre ello. No es que tengamos una comunicación bien frecuente. O sea, sí la tenemos porque él viene y platicamos. Viene a traer documentos, pero más que todo él se base en las declaraciones de IVA, en los impuestos y a lo relacionado a eso. En algo bien interno no mucho se mete.	El contador únicamente se dedica a dar cumplimiento a aspectos que son de obligación de acuerdo con las leyes tributarias y mercantiles en nuestro país como lo son la elaboración y declaración de impuestos.
En el caso de que ha sido informado sobre la importancia que tiene un sistema de acumulación de costos ¿Por qué no se ha implementado en el restaurante?		
¿Considera importante tener un conocimiento detallado sobre el costo de producción de cada platillo en su negocio?	Si, claro que sí. Nosotros que estamos en este rubro creemos que todas las cosas que pueden hacer efecto en el desarrollo del negocio es importante conocerlo. Hay muchas cosas que no las sabemos y que son importantes conocerlas para tener o despejar un mejor camino en lo que es el desarrollo del negocio de la empresa.	El propietario considera fundamental poseer un detalle donde se muestren los costos de producción relacionados con cada plato de comida, ya que pueden jugar un papel importante en el desarrollo del negocio.

ANEXO 6

Manual de aplicación de cuentas utilizadas en el sistema de acumulación de costos

1. ACTIVO

11 ACTIVO CORRIENTE

Representa los recursos que la empresa controla, originados por eventos pasados, y de los cuales se espera obtener beneficios en un plazo máximo de un año. Bajo este rubro se incluyen las siguientes cuentas de mayor:

1101 EFECTIVO Y EQUIVALENTES

Cuenta de mayor, a través de la cual se llevará el control del efectivo y sus equivalentes (con disponibilidad en un plazo menor o igual a tres meses); se manejará mediante las siguientes subcuentas:

110101 Caja general

Subcuenta de mayor que se cargará con las entradas de efectivo provenientes de las ventas de servicio al contado y cobros que por distintos conceptos haga el restaurante, y otras entradas de efectivo. Se abonará con las remesas y erogaciones en efectivo hechas necesarias para el funcionamiento de la empresa.

Su saldo será deudor

110102 Banco

Esta subcuenta será utilizada para manejar el efectivo depositado en bancos, en dólares de los Estados Unidos de América como moneda funcional y de curso legal en el país.

Se cargará con todas las remesas y notas de abono que se hagan a las cuentas bancarias a nombre de la empresa y por las notas de crédito por pagos directos a través de transferencias bancarias a favor de la empresa.

Se abonará con los cheques emitidos, pagos electrónicos a través de bancos y con las notas de cargo por los distintos gastos.

Su saldo será deudor

1103 INVENTARIOS

Representará aquellos activos que la empresa posee con el propósito de ser vendidos en el curso normal del negocio, de ser consumidos en el proceso de producción o de ser utilizados en la prestación de servicios. Se manejará a través de la siguiente subcuenta:

110301 Inventarios de materiales y suministros

Cuenta de mayor que registrara el valor de las existencias físicas del restaurante, en concepto de materiales e insumos propios de su actividad operacional.

Se cargará con el valor de las existencias físicas al inicio del ejercicio y con las compras que se efectúen durante el ejercicio.

Se abonará con el valor de las requisiciones o consumo de las existencias, con las rebajas y devoluciones sobre compras.

Su saldo será deudor

110302 Inventarios de productos en proceso

Registrará aquellos productos que se encuentren en una etapa de la línea de producción, es decir, que hacen parte de del proceso de la operación.

Se cargará cuando se incorporan materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación al proceso productivo.

Se abonará con los productos que terminan su proceso de transformación y son transferidos al inventario de productos terminados.

Su saldo es de naturaleza deudora, hasta su liquidación que no presentara saldo.

110303 Inventarios de productos terminados

Se cargará cuando se transfieren los productos desde el inventario de productos en proceso al terminar su fabricación.

Se abonará cuando los productos terminados se venden o se entregan al cliente.

1104 IVA CRÉDITO FISCAL

Cuenta de mayor, que presentará los saldos que en materia Crédito Fiscal de IVA se registren a favor de la empresa.

Se cargará con los valores pagados o cargados a la empresa en concepto de IVA por las compras o gastos efectuados y demás afectos por la ley.

Se abonará al final de cada mes, contra el saldo de la cuenta IVA Débito Fiscal y provisionar el impuesto a pagar.

12 ACTIVO NO CORRIENTE

Rubro que agrupa los activos tangibles e intangibles de la empresa, con vida útil prolongada y no destinados a operaciones habituales de venta, incluyendo inversiones y otros derechos a largo plazo.

1201 PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO

En esta cuenta se reconocen los bienes muebles e inmuebles, propiedad de la entidad que proporciona beneficios económicos futuros, y que se mantienen para el uso de esta, durante más de un período. Está conformada por las subcuentas:

120103 MOBILIARIO Y EQUIPO

Se cargará con el costo del mobiliario y equipo de oficina, equipo de transporte, maquinaria, etc.

Se abonará el monto correspondiente a la rebaja, descuento aplicado o cualquier ajuste que reduzca el valor del bien en el momento de su adquisición.

Su saldo será deudor

120104 DEPRECIACIÓN ACUMULADA

Se cargará con ajustes por corrección de depreciación registrada en exceso o baja de un activo.

Se abonará con el importe de la depreciación calculada periódicamente de los activos fijos.

Su saldo será acreedor.

2. PASIVO

21 PASIVO CORRIENTE

Esta división principal del estado de situación financiera representa las obligaciones a corto y a largo plazo que la Entidad tiene con terceros como resultado de sucesos pasados, principalmente originadas por las compras al crédito de bienes y servicios, préstamos obtenidos de otras entidades, etc., así como provisiones y otros pasivos, algunos de los cuales deben estimarse y posteriormente ajustarse cuando las cantidades reales se conozcan.

2101 CUENTAS POR PAGAR

Cuenta de mayor que se utilizará para registrar las obligaciones de corto plazo provenientes de la acumulación de gastos pendientes de pago, según detalle en el Catálogo de Cuentas Contables.

Se cargará con los pagos parciales o totales que la entidad haga a los acreedores.

Se abonará con las obligaciones a corto plazo contraídas por la entidad, incluyendo los valores a favor de los empleados por conceptos como sueldos, vacaciones y aguinaldos, así como los pagos a las instituciones correspondientes por aportes patronales.

Su saldo será acreedor.

2102 BENEFICIOS A EMPLEADOS POR PAGAR

Esta cuenta representa los valores a favor de los empleados por cualquiera de los siguientes conceptos: Sueldos, comisiones, vacaciones, aguinaldos, ausencias remuneradas por enfermedad, bonos e incentivos, pagaderos dentro de los doce meses siguientes al cierre del período en el que los empleados han prestado los servicios correspondientes.

Se cargará: con el importe de las amortizaciones o cancelación de las obligaciones que se hayan registrado como beneficios a los empleados y/o ajustes a los valores pendientes de pago.

Se abonará: con los valores por pagar por uno o más de los conceptos referidos en el párrafo anterior.

Su saldo será acreedor.

4 CUENTAS DE RESULTADO

41 COSTOS Y GASTOS

4101 COSTOS Y GASTOS 01

410101 Gastos de administración

En esta cuenta se reconocen los gastos de administración, incurridos por la entidad, durante un ejercicio económico.

Se cargará con el valor de los gastos que correspondan al desarrollo de la función administrativa, clasificado conforme lo señala el catálogo de cuentas; así como también por las reclasificaciones o ajustes realizados entre cuentas contables.

Se abonará al final del ejercicio contable para su liquidación contra Pérdidas y Ganancias y así determinar resultados.

Su saldo será deudor, hasta su liquidación que no presentará saldo

410102 Gastos de venta

En esta cuenta se reconocen los gastos de venta y distribución, incurridos por la entidad, durante un ejercicio económico.

Se cargará: Con el valor de los gastos que correspondan al desarrollo de las funciones relacionadas con las ventas, clasificadas conforme el catálogo de cuentas; así como también por las reclasificaciones o ajustes realizados entre cuentas contables.

Se abonará: Al final del ejercicio económico con el importe de su saldo y con los ajustes correspondientes, para trasladar el saldo a la cuenta pérdidas y ganancias y determinar el resultado del ejercicio; así como también por las reclasificaciones o ajustes realizados entre cuentas contables.

Su saldo será deudor, hasta su liquidación que no presentará saldo.

410103 Costos indirectos de fabricación

Cuenta de detalle en la que se registra el valor de los materiales indirectos, mano de obra indirecta y demás costos aplicables al proceso de producción siempre y cuando posean una relación indirecta a la fabricación de los productos.

Se cargará: con el valor de los costos incurridos en mano de obra indirecta, materiales indirectos y demás costos atribuibles indirectamente al proceso de producción.

Se abonará: al final del período contable para determinar resultados

Su saldo es de naturaleza deudora, hasta su liquidación que no presentará saldo.